Rostbratwürste mit Spätzle (4 Pers.)

1 Packg. Nürnberger Rostbratwurst (300 g)	Würstchen in Scheiben schneiden.
4 EL Öl	Öl in der Pfanne erhitzen und Wurstscheiben darin unter Wenden 4 Minuten anbraten. Herausnehmen.
2 Knoblauchzehen **2 EL brauner Zucker** **1 EL Tomatenmark** **500 ml Tomatensaft**	Knoblauch schälen und hacken. In heißem Bratöl andünsten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Tomatensaft ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.
1 Packung (480 g) tiefgefrorene „Gemüse-Ideen italienisch“	Tiefgefrorenes Gemüse nach Packungsanweisung zubereiten. Wurstscheiben zur Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
500 g frische Eierspätzle (Kühlregal)	In kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen. Abgießen, abtropfen lassen.
Wurstpfanne anrichten und Spätzle dazu reichen.	