

Spaghetti mit Fleischbällchen

Die Zutaten

- 400g BSCHÜSSIG Spaghetti
- 2 Paar Bauernbratwürste
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Saucenrahm, Bratensauce (Tube)
- 2 EL Öl, Butter, Salz & Pfeffer
- Frische glatte Petersilie (grossblättrig), Schnittlauch



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Beilagen

Bei den Bauernbratwürsten jeweils ein Ende abschneiden und dann kugelförmige Stücke herausdrücken. Bei den Tomaten die Stielansätze entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und je nach Belieben in kleine Würfel oder grössere Stücke schneiden.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die «selbstgemachten Fleischbällchen» scharf anbraten und anschliessend bei niedriger Hitze braten bis das Fleisch ganz gar ist. Die Fleischbällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Mit Butter die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomatenwürfel hineingeben und anschwitzen ohne dass diese braun werden. Den Saucenrahm dazu geben (Vorsicht Spritzgefahr) und ca. 3cm Bratensauce aus der Tube. Das Ganze ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischbällchen zur Sauce geben und wieder aufwärmen. Während dem Kochen der Sauce und der Spaghetti die Petersilie waschen und hacken. Kurz vor dem Servieren ca. 2 EL gehackte Petersilie darunter rühren.

Die Spaghetti in die Teller geben, die Fleischbällchen mit der Sauce darüber geben und mit geschnittenem Schnittlauch garnieren und anrichten.

En Guete