

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

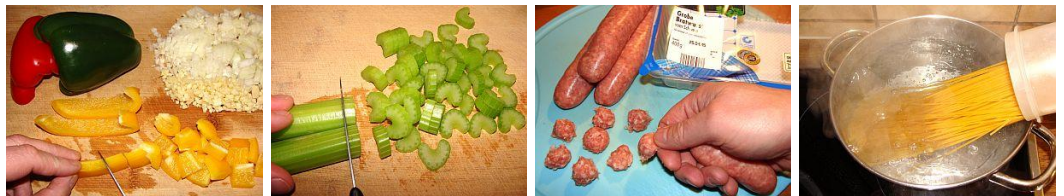
Spaghetti Italia

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 Stange Staudensellerie, 300 g Spaghetti, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, 400 g grobe Bratwurst, 250 g Paprika-Mix, Olivenöl,
- 500 g passierte Tomaten, 2 EL Tomatenmark, 80 ml Rotwein, Zucker,
- 2 EL Balsamico, 3 EL Pizzagewürz, schw. Oliven, gehob. Parmesan

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobis fein, Paprika mittel würfeln. Staudensellerie u. Oliven in Ringe schneiden. Bratwurstfülle in kleinen Klößchen aus der Haut drücken. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Sellerie in heißem Olivenöl 5 Min. anbraten, Bratwurstfülle mitbraten. Zwiebeln, Knobis u. Paprika mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmark mitbraten, Pizza-Mischung einrühren. Rotwein u. passierte Tomaten zugießen, Balsamico mit 1 TL Zucker einrühren u. aufkochen. 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Nudeln abgießen u. mit Oliven unter die Sauce heben. Mit Parmesan bestreut servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu einen Feldsalat mit Aprikosen-Joghurt-Dressing reichen!

