

Spaghetti - Arrabiata mit Knoblauchwurst

Kategorien: Nudeln, Wurst, Fleisch

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Spaghetti
		Salz
2-3		Knoblauchzehen
1-2		Chilischoten
250	Gramm	Tomaten
150	Gramm	Cabanossi
1	Topf	Basilikum
8	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer
		Durch Teig (1 Ei, 6 EL Wein, 2 EL Mehl) gezogene
		Und frittierte Chili oder Peperoni zum
		Garnieren

Anleitung:

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Inzwischen Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Chili längs einritzen, entkernen und hacken. Tomaten putzen, waschen, in kleine Würfel schneiden. Cabanossi in feine Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen. Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Chili und Tomaten darin ca. 5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wurstscheiben unterheben. Spaghetti und Soße mit Basilikum bestreut anrichten. Wer es mag reicht durch Teig gezogene und frittierte Chili oder Peperoni dazu.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Pro Portion ca. 2980 kJ/710 kcal. E 21 g/F 36 g/KH 74 g. kJ 2980
Eiweiß 21 Fett 36 KH 74 Broteinheiten k.A.