

## Spaghetti nach Winzerart

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

|     |       |                   |
|-----|-------|-------------------|
| 100 | Gramm | Champignons       |
| 1   |       | Zwiebel           |
| 2   |       | Knoblauchzehen    |
| 100 | Gramm | Schinken, gekocht |
| 4   |       | Sardellenfilets   |
| 6   | Essl. | Olivenöl          |
| 4   | Essl. | Tomatenpüree      |
|     |       | Oregano           |
| 300 | ml    | Weißwein          |
|     |       | Salz              |
|     |       | Pfeffer           |

### Anleitung:

Olivenöl heiß machen, klein geschnittene Zwiebel und zerdrückte Knoblauchzehen darin anziehen lassen. Tomatenpüree dazugeben und gut verrühren. Klein gehackte Champignons, klein geschnittener Schinken und zerdrückte Sardellen ebenfalls dazugeben und kurz anziehen lassen. Mit Weißwein ablösen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Eine halbe Stunde zugedeckt auf ganz kleiner Flamme leise kochen lassen.

Diese Sauce über die "al dente" gekochten Spaghetti geben und gut vermischen.