



Fußball à la Italia (Spaghetti mit kugeliger Sauce)



 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Cherrytomaten	500 g
Champignons, weiß	250 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Olivenöl	2 Esslöffel
Gemüsebrühe	200 ml
Schlagsahne	100 g
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	30 g
Spaghetti	500 g
Mini Mozzarella	125 g

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Tomaten waschen und abtropfen lassen. Champignons ggf. putzen und in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, Enden entfernen und leicht schräg in Ringe schneiden.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Champignons darin ca. 2–3 Min. anbraten. Frühlingszwiebeln zufügen und ca. 1 Min. mitbraten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Kirschtomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 5 Min. garen.

Inzwischen Spaghetti im Salzwasser ca. 8–9 Min. bissfest garen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Mozzarella abtropfen lassen. Mit Basilikum zur Sauce geben und abschmecken. Spaghetti in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit Sauce auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	655 kcal		
Kohlenhydrate	102 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	26 g	Fette	16 g