Fußball alla Italia (Spaghetti mit kugeliger Soße aus Tomaten und Mozzarella)

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. 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.

2. 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. Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 5 Min. garen.

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

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	645 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g