



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

Spaghetti 500 g

Basilikum, frisch 30 g

Mini Mozzarella 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