



Spaghetti mit Salsiccia

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Karotten	2 St.
Stangensellerie	0.5 St.
Basilikum, frisch	10 g
Salsiccia	250 g
Parmesan	50 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	2 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	100 ml
Tomaten, passiert	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Spaghetti	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb, feine Reibe

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten und Stangensellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen. Salsiccia von der Pelle befreien und würfeln. Parmesan reiben.
2. In einem großen Topf Öl erhitzen und Salsiccia bei mittlerer Stufe ca. 1 Min. anschwitzen. Zwiebeln und Stangenselleriewürfel zugeben und ca. 3 Min. unter Rühren mitbraten. Anschließend Karottenwürfel zugeben und 2 Min. mitbraten. Tomatenmark einrühren und mit Rotwein ablöschen. Gemüsebrühe und passierte Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Min. einköcheln lassen.
3. Inzwischen in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 8–9 Min. bissfest kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce mischen.
4. Spaghetti mit Salsiccia auf Tellern anrichten und mit frischen Basilikumblättern und Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	774 kcal
Kohlenhydrate	107 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g