

Spaghetti Bolognese aus Bratwurst

Für 2 Personen

6 rohe Metzgerbratwürste	300 g Spaghetti	4 Frühlingszwiebeln
1 Möhre	400 g gehackte Tomaten	0,5 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen	1 Stange Sellerie	1 rote Chilischote
1 TL Fenchelsamen	1 TL getrockneter Majoran	4 EL Balsamico Essig
Salz	schwarzer Pfeffer	

Wasser in einem Topf erhitzen und die Spaghetti darin gar kochen. Die Karotte und den Stangensellerie putzen und in Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebel von der äußeren Haut befreien und in Ringe schneiden. Die Möhre, den Sellerie, die Frühlingszwiebel und den Chili in einen Zerkleinerer geben. Die Fenchelsamen und den Majoran dazugeben und zerkleinern. Die Bratwürste aus dem Darm nehmen und mit in dem Zerkleinerer vermengen und zerkleinern. Die Pfanne erhitzen und die Gemüse-Fleisch Masse darin braten. Den Knoblauch zu dem Fleisch pressen, den Balsamico Essig dazugeben und ebenfalls die gehackten Tomaten. Nudelwasser zu der Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermengen. Die Nudeln mit der Bolognese auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Sandra Krassow am 15. August 2011