

Rezept

Noodles & Fireballs

Ein Rezept von Noodles & Fireballs, am 20.03.2023

Zutaten

250 g Spaghetti	Salz
3 rohe Bratwürstchen	2 EL Sesam
2 EL Pizzagewürz (Kräutermischung)	3 Möhren
1 kleine Dose gehäutete Tomaten (400 g)	75 g Käse, geraspelt (z. B. Emmentaler)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 590 kcal, 31 g F, 23 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2. Aus den Bratwürstchen das Brät portionsweise herausdrücken und zu kleinen Kugeln formen. Sesam und Pizzagewürz auf einem Teller mischen. Fleischbällchen darin wälzen. Möhren schälen und raspeln.

3. Spaghetti mit Dosentomaten und Möhrenraspeln in einer Auflaufform (1 1/2 l Inhalt) mischen. Fleischbällchen darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.