Rezept

Spaghettiwürstchen

Ein Rezept von Spaghettiwürstchen, am 22.05.2025

Zutaten

4	Wiener Würstchen
300 g	kleine Zucchini
5 Stängel	Basilikum
1 EL	Olivenöl
200 g	stückige Tomaten (Dose)
	Pfeffer
175 g	Spaghetti
1	Knoblauchzehe
4	getrocknete Tomaten in Öl
250 ml	Gemüsebrühe (ersatzweise Fleischbrühe)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal, 40 g F, 25 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Die Würstchen in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Spaghetti einmal in der Mitte durchbrechen, dann dicht nebeneinander durch die Wurstscheiben stecken. Es passen ca. 12 Stück in eine Wurstscheibe. Die Nudeln sollten sich dabei nicht berühren.

2. Die Zucchini waschen, putzen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Ein paar Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden.

3. Das Öl in einem weiten Topf, in dem die Spaghetti mit den Würstchen Platz finden, erhitzen und die Zucchiniwürfel darin andünsten. Den Knoblauch und das Basilikum zugeben und kurz mitdünsten.

4. Brühe, stückige Tomaten und 125 ml Wasser zugießen. Die getrockneten Tomaten unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghettiwürstchen einlegen und offen bei mittlerer Hitze garen, bis die Nudeln bissfest sind (mit dieser Methode gegarte Pasta braucht ca. 4 Min. länger als auf der Packung angegeben). Dabei ab und zu umrühren, damit die Pasta gleichmäßig gar wird. Falls nötig, noch etwas Brühe oder Wasser nachgießen. Das restliche Basilikum fein hacken und vor dem Servieren aufstreuen.