Pasta mit Salsiccia-Bällchen

Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 20 g Schalotten
- 100 g Cocktailtomaten
- 300 g Salsiccia
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 4 Stängel Basilikum

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanweisung garen.

2. Schalotten schälen und fein würfeln. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Salsiccia aus der Haut drücken und mit feuchten Händen zu kleinen Bällchen (ca. 20 Stück) formen.

3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Bällchen darin rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Im Bratsatz Schalotten andünsten.

4. In einem Messbecher kaltes Wasser und MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella gut verrühren.

5. Sauce zu den Schalotten in die Pfanne geben und alles aufkochen. Sahne unterrühren. Salsiccia-Bällchen und Tomaten zugeben. Ca. 5 Min. bei geringer Wärmezufuhr mitgaren. Spaghetti mit der Sauce vermengen und heiß werden lassen.

6. Mit Parmesan bestreut und gehackten Basilikumblättern garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	57 g
Energie	777 kcal
Fett	47 g
Protein	32 g

27 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de