



Schweinsbratwurst mit Tomatenspaghetti

Die Tomatenspaghetti entsprechen eher der einfachen Junggesellenküche als der italienischen Pastakultur. Statt mit Olivenöl wird die Sauce mit Butter zubereitet, dazu reichlich Knoblauch und Tomatenpüree und frische, nur kurz geschmorte Tomatenstücke. Für eine gute Pastasauce müssen die Tomaten nicht unbedingt lange gekocht werden, sie geben so der Sauce einen frischen, fruchtigen Geschmack. Käse, milder Greyerzer statt Parmesan, wird bereits in der Pfanne unter die Spaghetti gemischt.

Die Schweinsbratwurst wird zusammen mit grob geschnittener Zwiebel gebraten und passt bestens zu den urchigem Tomatenspaghetti.

Zutaten (pro Portion)

1	Schweinsbratwurst
1Tl	Dijon-Senf
1	Zwiebel, ca. 50g
	Bratbutter
60g	Spaghetti
15g	Tafelbutter
2	Knoblauchzehen
2Tl	Tomatenpüree
2-3	Piccadilly-Tomaten
1/2Tl	Oregano
	Salz und Pfeffer
20g	Greyerzer mild, gerieben

Zubereitung

Spaghetti gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Knoblauch grob hacken, Tomaten zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Bratwurst auf jeder Seite 3-4 mal einstechen und dünn mit Senf bestreichen.

Bratwurst zusammen mit den Zwiebelschnitzen auf jeder Seite 3-4 Minuten braten.

Butter in der ausgewaschenen Pastapfanne aufschäumen lassen, Knoblauch ca. 2 Minuten dünsten, Tomatenpüree zugeben und verühren und weitere 2-3 Minuten mitdünsten. Tomaten und Oregano zugeben und ca. 5 Minuten dünsten, sie sollten etwas weich werden, aber nicht zerfallen. Wenig Pastawasser zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti mit der Sauce vermischen. 3/4 des Greyerzer untermischen.

Spaghetti anrichten und die Bratwurst mit der Zwiebel dazulegen. Spaghetti mit dem Rest des Käses bestreuen.





