



Hauptspeise



## Pasta Salsiccia

Für 2 Personen

🕒 5 min Zubereitungszeit

🕒 10 min Kochzeit

🍴 670 kcal pro Portion

•• Leicht

🌐 International



### Zutaten

---

2 Portionen

1 Salsiccia Bratwurst

4 getrocknete Tomaten

6 Oliven (ohne Stein)

150 g Regusto Sugo aus Kirschtomaten

250 g Spaghettini (oder eine andere Pastasorte)

2 El Parmigiano Reggiano

### Zubereitung

---

- 1 Die Bratwurst enthäuten und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
- 2 Die getrockneten Tomaten und die Oliven klein schneiden und im ausgetretenen Bratfett anbraten.
- 3 Die Bratwurststücke und die Tomatensauce zugeben und erhitzen.
- 4 Parallel die Nudeln nach Anweisung auf der Packung in Salzwasser kochen und direkt nach dem Abschütten in die Sauce geben und gut durchmischen. Auf zwei tiefe Teller verteilen.
- 5 Den Parmesankäse reiben und je zur Hälfte über das Pastagericht streuen.

# Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.025kJ / 245kcal	2.805kJ / 670kcal
Fett	8g	22g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	33g	92g
davon Zucker	1g	4g
Eiweiß	10g	26g
Salz	1g	2g