

Kochen mit Klaus

Ofen-Spaghetti mediterran

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 200 g Chorizo-Wurst, 1 Zwiebel, 4 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen,
- 1 rote Paprika, 4 Tomaten, 20 schwarze Oliven, 125 g Feta, Olivenöl,
- 3 EL Tomatenmark, 1 Pck. Fix f. Ofen-Spaghetti mit Mozzarella, Salz,
- 100 ml Weißwein, 500 ml Brühe, 250 g Spaghetti, Pfeffer, Chilipulver
- Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Rosmarin, 200 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Knobi & Zwiebel fein, Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln u. Oliven in Ringe schneiden. Chorizo u. Feta klein würfeln. Tomaten in Scheiben schneiden, salzen u. pfeffern.



2. Chorizo, Zwiebeln, Knobi u. Paprika in Olivenöl anbraten, Tomatenmark mitbraten. Mit Wein u. Brühe ablöschen, Fix einrühren, aufkochen u. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chili würzen. Kräuter, Oliven, Feta unterrühren. Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen.



3. Sauce unterheben, in eine Auflaufform geben, mit Tomatenscheiben belegen u. Mozzarella bestreuen. Bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem trockenen Weißwein genießen.

