

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Schinkenknacker in 1 cm große Stücke schneiden. Paprika halbieren, Kerne entfernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln.

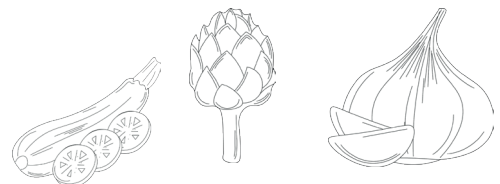
In einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen und stark salzen. Darin die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen und danach durch einen Seiher abgießen.

In einer mittelgroßen Pfanne ohne weitere Zugabe von Fett die Fenchelsaat auf mittlerer Temperatur anrösten, bis sie beginnt zu duften. Dann Pflanzenöl ergänzen, Wurststücke und Paprika-, Zwiebel- sowie Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und 5 Minuten andünsten. Dann die Pizzasauce sowie zwei Suppenkellen Pastawasser ergänzen und bei niedriger Temperatur 10 Minuten sämig einkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Spaghetti in die Pfanne und alles durchschwenken. Die Pasta auf zwei tiefe Teller verteilen und genießen.

### ZUTATEN

#### für 2 Portionen

- 250 g Spaghetti
- 200 ml Pizzasauce
- 100 g Schinkenknacker oder Bratwurst
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ein paar schwarze Oliven ohne Stein, wenn zur Hand
- ½ TL Fenchelsaat, wenn zur Hand
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl zum Braten



### UTENSILIEN

- Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Seiher, mittelgroße Pfanne, Pfannenwender, Suppenkelle