

SPAGHETTI MIT BLUTWURST SAUCE

SPAGHETTI MIT BLUTWURST SAUCE

Dieses Rezept wird vorerst das Letzte mit der berüchtigten Blutwurst sein – versprochen. Manchmal hat man halt solche Phasen, da experimentiert man mit etwas in alle Richtungen. [Blutwurst Cupcakes mit Sauerkrautfrosting](#), [Blutwurst mit Apfel-Karotten Salat](#), Spaghetti mit Blutwurst Sauce. Eine Wurst war nämlich übrig und meine Feierabend-Motivation hat nur eins geschrien: Pasta! Aber ob ihr es glaubt oder nicht, diese schräge Kombination hat geschmeckt... außerdem kam so wieder die Belper Knolle von den [Berliner Käsetagen](#) zum Einsatz.



Zutaten für 2 Personen:

1 Blutwurst

70g Butter

1 kleine Zwiebel

Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

200g Spaghetti

etwas Salz

Zubereitung:

Ganz einfach – für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Spaghetti hinein geben, umrühren und nach Packungsanleitung al dente kochen.

Die Blutwurst aus dem Darm befreien. In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Zuerst die fein gehackte Zwiebel und dann die Wurst hinein geben und umrühren bis sich die Wurst mit der Butter verbunden hat. Mit Pfeffer würzen und die Petersilie fein hacken. 2/3 der Petersilie unter die Sauce mengen.

Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Die Spaghetti mit der Blutwurst Sauce vermengen und auf die Teller verteilen. Den Käse darüber reiben und die restliche Petersilie darüber streuseln.

Fertig!

