Spaghetti Susi und Strolch

Die Szene in "Susi und Strolch", in der die beiden Hunde Spaghetti essen, ist unvergesslich. Das Rezept für Spaghetti Susi und Strolch ist dem schönen Disney-Klassiker gewidmet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: jeffreyw

Zutaten

800 g	Spaghetti
700 g	Tomaten (pürierte)
500 g	Faschiertes (vom Schwein)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Parmesan
50 g	Petersilie
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ei
50 g	Semmelbrösel
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Spaghetti Susi und Strolch zuerst Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen.

2. Faschiertes mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch, Parmesan, Petersilie, Ei und Semmelbrösel vermengen. Mit angefeuchteten Händen kleine Fleischbällchen daraus formen.

3. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin rundherum 8-10 Minuten

braten. Tomaten aus der Dose hinzufügen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und unter halbgeschlossenem Deckel ca. 10 Minuten garen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Spaghetti in dem Salzwasser al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Mit den Fleischbällchen und der Sauce anrichten. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp

Die Spaghetti Susi und Strolch nach Belieben mit fein gehacktem Basilikum bestreuen. Dazu schmeckt ein frischer grüner Salat.