



Bratwurstklößchen und Pilzragout mit Spaghettini

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach, für jeden Tag

Zutaten

- 300 g Spaghettini
- 300 g feine Bratwurst, besser Kalbsbratwurst
- 1 El Senf, mittelscharf
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in hauchdünnen Ringen
- 200 g Kräuterseitlinge oder weiße Champignons, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 400 ml Fleischbrühe, Instant
- 200 ml Schmand mit 3 El Saucen Binder glatt verrührt
- 3-4 El Petersilie und Schnittlauch
- 2 El Pflanzenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Bratwurstbrät aus den Därmen drücken und mit dem Senf und den Frühlingszwiebeln vermischen.

Schritt2

Mit feuchten Händen kleine Klößchen rollen. In einer Stielpfanne mit heißem Öl, ca. 5 min. rundherum appetitlich braun anbraten.

Schritt3

Die Pilze mit großer Hitze scharf anbraten, (Ev. in 2 Durchgängen) salzen, pfeffern. Die Fleischbrühe aufgießen und die Klößchen einlegen; ca. 5 -6 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Den mit Schmand angerührten Saucenbinder einlaufen lassen, 2-3 min. auskochen.

Schritt5

Nachschmecken, kurz vor dem Servieren die Kräuter unter heben.

Schritt6

Zeitgleich die Spaghettini nach der Packungsanweisung in reichlich Salzwasser " bissfest" garen.

Schritt7

Abgießen, sofort in einer großen Schüssel anrichten, das Pilzragout darüber geben und mit Kräutern bestreuen.

Schritt8

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bratwurstklößchen, kräuter, Spaghettini

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie795
- Fett48
- KH59
- Eiweiss30
- Ballast7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratwurstkloesschen-und-pilzragout-mit-spaghettini/>