

Bockwurst-Spaghetti an Tomaten-Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

2 Bockwürste	100 g Spaghetti	50 g Rucola
6 Walnüsse	3 EL grüne Erbsen, Tk	2 mittelgroße Tomate
1 Bund Petersilie, glatt	1 rote Chilischote	100 g Gorgonzola
20 g Butter	1 TL Zucker	100 ml Sahne
100 ml Weißwein	Salz, Pfeffer	

Die Sahne erhitzen und den Gorgonzola einrühren. Die Bockwürste in zweieinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In diese anschließend mit der Fleischnadel jeweils sechs Löcher stechen und mit halbierten Spaghetti spicken. Die Tomate waschen, schälen und aus der Schale eine Rose formen. Anschließend die geschälte Tomate würfeln und in etwas Öl anbraten. Die Chilis in feine Ringe schneiden. Den Weißwein mit dem Zucker verrühren und zusammen mit den Erbsen in die Käsesoße geben. Die Wurstspaghetti in Salzwasser zehn Minuten garen und während dessen die Teller im Backofen vorwärmen. Anschließend die Tomatenwürfel mit der Soße vermengen und mit Pfeffer und Chili abschmecken. Die Bockwurst-Spaghetti mit der Tomaten-Gorgonzolasoße auf einem Teller anrichten. Mit Petersilie, Walnüssen und der Tomatenrose garnieren.

Marcel Lacher am 05. November 2012