

# Kochen mit Kay Uwe

## Kreative Spaghetti mit Tomatensoße

500 g Spaghetti  
4 Bockwürste

Salz für Nudelwasser

1 Zwiebel  
1 Do. gestückelte Tomaten  
1Pack. Passierte Tomaten

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Basilikum, evtl. Cayennepfeffer

Öl zum anbraten



### Zubereitung:

- Salzwasser für Spaghetti zum Kochen auf den Herd stellen (heißes Wasser verwenden)
- Bockwürste in 2-3 cm dicke Stücke schneiden, dabei die Endstücke entfernen
- Spaghetti durch die Bockwurststücke schieben (Wenigstens 10 Stck. pro Bockwurststück)
- Spaghetti-Wurst-Spieße in das kochende Wasser geben, Hitze reduzieren und gelegentlich umrühren
  
- In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
- Öl in einem mittleren Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen
- Passierte und gehackte Tomaten dazugeben und etwas köcheln lassen
- Soße würzen und abschmecken
  
- Wenn die Spaghetti bissfest sind, in ein Sieb abgießen
- Auf Teller anrichten und servieren

