



Gabelspaghetti mit Jägerschnitzel

Zutaten für 4
Personen:

- 500g
Gabelspaghetti
- 400g Jagdwurst
- 5 EL
Semmelbrösel
- 4 EL Öl
- 2 EL Mehl
- 2 EL
Tomatenmark
- 1 EL Butter
- 200g Ketchup
- 100ml Wasser
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- Salz / Pfeffer

Tipp:

Nach Belieben
können die
Gabelspaghetti in
der Tomatensauce
geschwenkt werden.

Schritt 1:

Zwiebel schälen, würfeln und in
einem Topf glasig dünsten.
Tomatenmark, Ketchup und Wasser
hinzugeben und 10 Minuten köcheln
lassen. Jagdwurst in gleichgroße
Scheiben schneiden

Schritt 2:

Mehl, Ei und Semmelbrösel auf
jeweils einen Teller geben.
Das Ei verquirlen und die
Jagdwurstscheiben in Mehl wälzen
und mit Ei sowie Semmelbröseln
panieren.

Schritt 3:

Öl in einer Pfanne erhitzen und
die Jägerschnitzel darin von
beiden Seiten anbraten.
Gabelspaghetti nach Anleitung
kochen und alles zusammen
anrichten.