

Spaghetti in Würstchen-Mascarpone-Ingwer Soße (für 2 Personen)

Zutaten:

Spaghetti
4 Würstchen
3 Esslöffel Mascarpone
kl. Stück frischen Ingwer
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Würstchen in kleine Stücken schneiden. Ingwer sehr klein schneiden. Knoblauch schälen.

Würstchen, Ingwer und Knoblauch in etwas Öl anbraten. Der Knoblauch kann ganz bleiben und wird zum Schluß wieder rausgenommen. 3 Esslöffel Mascarpone dazugeben und verrühren, mit Salz Pfeffer und Muskat abschmecken und leicht köcheln lassen.

Die fertigen Spaghetti abgießen und in die Soßenpfanne durchschwenken. Auf dem Teller anrichten und „Fertig“.