



Spaghetti Napolitan

für 2 Portionen | 20 Minuten | 733 kcal

Ein Klassiker aus der japanischen Alltagsküche, der mit Ketchup, Würstchen und Gemüse den Geschmack der Kindheit weckt. Das Rezept ist in nur 20 Minuten fertig – schnell gemacht, herrlich unkompliziert und einfach lecker!

Zubereitung:

1. Wasche zuerst die Paprika, entkerne sie und schneide sie in feine Streifen. Dann geht's an die Zwiebel – auch sie schneidest du in dünne Streifen. Die Champignons werden in Scheiben geschnitten.
2. Zutaten für Spaghetti Napolitan mit Würstchen bereitlegen.
3. Schneide nun die Würstchen schräg in dünne Scheiben und hacke die Knoblauchzehe und die Petersilie ganz fein. Ggf. jetzt noch den Parmesan fein reiben. Alles beiseitestellen.
4. Bringe 1,5 Liter Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen. Gib die Spaghetti hinein und koche sie nach Packungsanleitung al dente – also bissfest. Tipp: Heb dir etwas vom Kochwasser auf, bevor du die Nudeln abgießt – das brauchst du gleich für die Sauce.
5. Erhitze Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib zuerst die vorbereiteten Würstchenscheiben und die Champignons und brate sie rundrum an. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch hinein und glasig anbraten. Danach kommt noch Paprika dazu. Brate alles für 3-4 Minuten unter Rühren.
6. Jetzt gibst du 3 EL Ketchup in die Pfanne und vermengst alles gründlich. Falls dir die Sauce zu dick erscheint, kannst du sie mit 2 EL vom Nudelkochwasser etwas verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ganz nach deinem Geschmack. Gib die gekochten Spaghetti direkt in die Pfanne zur Sauce. Alles gut miteinander vermengen, sodass die Nudeln gleichmäßig mit der würzigen Ketchup-Sauce überzogen sind. Jetzt noch optional 1 TL Butter dazugeben – sie macht die Sauce schön rund und gibt dem Gericht eine feine, cremige Note.
7. Verteile die Pasta auf zwei Teller. Bestreue sie mit frisch geriebenem Parmesan und – wenn du magst – etwas gehackter Petersilie für die Farbe. Und schon ist dein japanisches Wohlfühlgericht fertig zum Genießen! Spaghetti Napolitan ist ein echter Klassiker aus der japanischen Yoshoku-Küche – einfach gemacht, herrlich nostalgisch und perfekt für ein schnelles Mittag- oder Abendessen. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

Für die Nudeln:

- 250 g Spaghetti
- 1,5 Liter Wasser
- 1 EL Salz

Für die Sauce:

- 4 Würstchen (z.B. Wiener, Geflügelwürstchen)
- 1 grüne Paprika
- 4-5 Champignons (oder auch Shiitake)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Ketchup
- 1 TL Butter (optional)
- 2-3 EL Öl (zum Beispiel Sonnenblumenöl)
- etwas Salz und Pfeffer

Zum Servieren:

- 2 EL geriebener Parmesan
- etwas gehackte Petersilie (optional)



1maljapan
1mal1japan.de