



# Curry-Spaghetti mit Chügeli

aus Brumo's Küche

## Zutaten für 2 Personen

2.5 Rüebli  
200g Spaghetti  
½ EL Curry  
1 dl Saucen-Halbrahm  
Salz, Pfeffer, Oel  
200g Brätchügeli  
¼ Bund glatt. Petersilie



## Uns so wird's gemacht

Rüebli schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden  
Spaghetti knapp «al dente» kochen. Kurz vor dem Ende Rüebli und Curry mitkochen  
Ca. 2dl Kochwasser beiseitestellen  
Spaghetti abtropfen  
Kochwasser und Halbrahm in derselben Pfanne aufkochen  
Spaghetti begeben, mischen, würzen

Brätkügel in etwas Oel ca. 5 Minuten anbraten  
Anschliessend auf die Spaghetti verteilen und die grob geschnittenen Petersilie darüberstreuen

Meine Notizen: