

Pikante Wurst-Taler



150 g Geflügel-Fleischwurst	Schräg in Streifen schneiden.
1 Ei Salz Pfeffer	Verquirlen
20 g Mehl 40 g Paniermehl	Wurstscheiben zuerst in Mehl, dann in Eimasse dann in Paniermehl wenden
1 EL Butter	Panierte Wurstscheiben in erhitzter Butter bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten braten, Öfter wenden. Pfanne warmstellen.
125 g Spaghetti Salz	Spaghetti in der Mitte durchbrechen. In Salzwasser kochen, abgießen, abtropfen lassen
50 g getrocknete Tomaten 1 Prise Kräutersalz	Tomaten klein schneiden und in einer Schüssel mit Kräutersalz würzen. Alles mit den Spaghetti mischen
50 g Rucola-Salat 1 EL geriebener Parmesan	Rucola waschen, abtupfen Mit Parmesan zu den Spaghetti geben, mischen, würzen.