



## 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.