



Wurstchen-Spinnen

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Wiener
20 schwarze Spaghetti
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
400 g passierte Tomaten (Dose)
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 prise Zucker
250 g Spaghetti

Schritt 1

Wurstchen halbieren. Schwarze Spaghetti in 4 Stücke brechen und jeweils 4 „Spinnenbeine“ durch ein Wurststück schieben.

Schritt 2

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bei milder Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

Schritt 3

Inzwischen Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Wurstchen-Spinnen und restliche Spaghetti darin ca. 8 Min. gar kochen lassen.

Schritt 4

Spaghetti auf Teller verteilen, Tomatensoße darüber geben, Wurstchenspinnen darauf setzen und servieren. Tipp: Wenn es schneller gehen soll, nehmen Sie fertige Tomatensoße.