

Spaghetti-Spinnen mit Würstchen und schneller Tomatensosse



stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 4 Portionen:

- **Für die Würstchenspinnen**
- 300 g Spaghetti
- 6 Wiener Würstchen
- etwas Gemüsebrühe
- **Für die schnelle Tomatensosse**
- 1 Päckchen passierte Tomaten
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Schlagsahne
- Salz
- Kräuter nach Belieben
- geriebener Käse

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

So machst du die Spaghettispinnen selber

1. Schneide zuerst die Würstchen in fingerdicke Stücke. Dann steckst du jeweils 6 rohe Spaghetti durch eine Würstchenscheibe und legst sie zur Seite.
2. Bringe nun einen Topf mit Wasser und etwas Gemüsebrühe zum Kochen. Dann gibst du die Spaghetti-Würstchen hinein und lässt sie bei geringer Wärmezufuhr nur schwach köcheln.

3. Bereite in der Zwischenzeit die Tomatensauce zu. Gib dafür eine Packung passierte Tomaten in einen kleinen Topf, fügt 100 ml Apfelsaft und 100 ml Sahne zu und lasse die Sauce aufkochen. Schmecke sie dann nur noch mit Salz und beliebigen Kräutern ab.
4. Wenn die Spaghettispinnen nach 8-10 Minuten gar sind, gießt du sie vorsichtig ab.
5. Serviere die Würstchenspinnen dann mit der Tomatensosse und geriebenem Käse.

Viel Spaß beim Nachmachen und Ausprobieren!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

