

Spaghetti-Spinnen mit Würstchen und schneller Tomatensosse



stillfreundlich

kleinkindtauglich

Spaghettispinnen mit Würstchen - ein witziges Nudelgericht, nicht nur für Kinder

Spaghetti-Spinnen sind eine witzige Rezeptidee mit Nudeln, die Kinderaugen leuchten lassen. Mit unserem Rezept kannst du sie ganz leicht aus Nudeln und Würstchen zaubern. Dabei können die Kinder sogar richtig gut helfen, indem sie vorsichtig das Aufspießen der Würstchen auf die Nudeln übernehmen. Die Würstchenspinnen sind ein Hit auf jedem Kindergeburtstag und kleine Kinder erzählen im Anschluss oft ganz stolz, dass sie Spinnen gegessen haben. Aber auch in der [Halloweenzeit](#), wenn besonders viele Spinnen unterwegs sind, dürfen sie bei uns neben anderen Halloween Rezepten nicht fehlen.

Wir essen sie sehr gern mit einer einfachen Tomatensauce. Lecker sind sie aber auch ganz einfach geschwenkt in Butter und dann bestreut mit Parmesankäse.

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

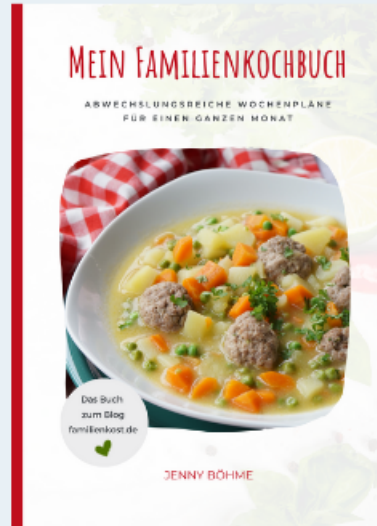
1. Schneide zuerst die Würstchen in fingerdicke Stücke. Dann steckst du jeweils 6 rohe Spaghetti durch eine Würstchenscheibe und legst sie zur Seite.
2. Bringe nun einen Topf mit Wasser und etwas Gemüsebrühe zum Kochen. Dann gibst du die Spaghetti-Würstchen hinein und lässt sie bei geringer Wärmezufuhr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

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>