

KölnKitas gGmbH
Kalkarer Str. 25
50733 Köln
Tel.: 0221 – 7609912
Fax: 0221 – 7109815
kalkarer@koelnkitas.de
www.koelnkitas.de

Mein Rezept

Back- und Kochideen



Spinnennudeln

Zutaten:

- Spaghetti
- Bockwurstchen/Wiener Würstchen
- Tomatensoße, wenn erwünscht

Zubereitung:

Du schneidest die Würstchen in Scheiben/kleine Stücke und spießt dann immer ca. 3-5 der Spaghetti durch eine Würstchenscheibe und schiebst diese in die Mitte der Spaghetti. So hängen später die „Beine“ an den Seiten heraus und deine Spinne ist fertig.

Dies machst du, bis du die gewünschte Anzahl an Nudeln und Würstchen erreicht hast. Du kannst auch mehrere Wurstscheiben auf die Nudeln schieben, dann entstehen andere witzige Tiere oder Kreaturen.

Dafür kannst du dir ja auch Namen beim Essen einfallen lassen oder jeder sagt, was er für ein Nudelwesen erkennt!

Jetzt kommen die fertigen Nudelspieße in kochendes Salzwasser und werden ganz normal, zusammen mit den Würstchen, gekocht – bis sie die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben.