

# Wienerli-Spaghetti

**Der Hit jeder Kinderparty!  
Kleiner Aufwand, grosse Wirkung und die Kinder  
können gut mithelfen beim Vorbereiten.**

## Zutaten pro Kind

---

1 Wienerli  
ca. 50–60g Spaghetti

## Tomatensauce für 4 Personen

---

1 Dose Pelati à 400 g  
1 Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen,  
gehackt  
Olivenöl  
Basilikum  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

---

Etwa 30 Minuten

- 1** Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Pelati beigegeben und aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 20–30 Minuten köcheln lassen.
- 2** Die Wienerli in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und die Spaghetti vorsichtig hindurchstechen, so dass das Wienerlirädli in der Mitte steckt.
- 3** Eine grosse Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghettiwiennerli zugeben und so lange kochen, bis die Spaghetti al dente sind.
- 4** Basilikum fein schneiden, zur Sauce geben. Nach Belieben würzen.
- 5** Sauce in Suppenteller verteilen und die Wienerlispaghetti darauf anrichten.