DENNER

Halloween: Böse-Spinnen-Spaghetti für Kids



Zugegeben: Wienerli, Spaghetti und Tomatensauce sind eine gelinde gesagt abenteuerliche Kombination. Aber an Halloween geht es schliesslich ums Gruseln und Kids lieben die Spinnenwürstli.

Das Gute vorneweg: Dieses Halloween-Kindergericht schmeckt auch Erwachsenen. Das Ganze ist nämlich nichts anderes als Spaghetti Napoli mit Würstchen. Letztere können die Grossen einfach weglassen, auch wenn ich hinter vorgehaltener Hand zugeben muss, dass die Kombination aus Wienerli und Pasta nicht mal so daneben schmeckt, wie man meinen könnte.

Gleich hier unten gibt's das Rezept für euch. Wer noch mehr gruseliges Essen für Halloween sucht, findet unter folgenden Links so einiges zur Inspiration. Und wenn ihr dann immer noch nicht genug habt, helfen Pinterest und Facebook-Gruppen weiter. Happy Halloween!

Gruselige Halloween-Foods zum Selbermachen

- 1 grosse Dose plus 1 kleine Dose gehackte Pelati (total 740 g)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Lorbeerblatt (falls vorhanden, kein Muss)
- 1 kleine Gewürznelke (falls vorhanden, kein Muss)
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Karotte, geschält und halbiert
- 3–4 EL Parmesan, plus Parmesan zum Bestreuen
- Olivenöl
- Etwas Gemüsebouillon
- Zwei Prisen Zucker
- Trockener Basilikum
- 500–700 g Spaghetti
- Wienerli
- Salz und Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind.
2. Mit den Pelati ablöschen, gleich etwas Bouillon, Salz, Zucker und Pfeffer beigeben, Sauce aufkochen.
3. Hitze herunterschalten, Nelke, Lorbeerblatt, Karotte und Sellerie beigeben, auf kleiner Stufe mindestens 45 Minuten

köcheln lassen, idealerweise einiges länger.

4. Achtung: Die Sauce nach ca. 20 Minuten probieren und wenn nötig Nelke und Lorbeerblatt entfernen, damit deren Geschmack zwar in die Sauce übergeht, jedoch nicht zu intensiv wird.
5. Würstchen in 4–6 cm lange Rädchen schneiden, Spaghetti roh durchstechen.
6. Wenn die Sauce fast fertig ist, die Spaghetti zusammen mit den Würstchen-Spaghetti im Salzwasser al dente kochen. Gleichzeitig etwas Basilikum in die Sauce rühren, Karotte und Sellerie entfernen (sind nur Geschmacksgeber), den Käse einrühren und die Sauce abschmecken.
7. Spaghetti abschütten, auf die Teller verteilen, etwas Sauce darauf geben und für die Kids die Würstli-Spinnen darauf platzieren. Die «bösen Augen» kann man übrigens aus trockenen Gewürzen wie zum Beispiel Nelken oder anderen essbaren Zutaten formen (diese vor dem Essen aber entfernen). Dazu mit einem Messer kleine Schlitze in die Wurst schneiden und die Gewürze reindrücken.

Zubereitungsdauer ca. 1 Stunde