

Schnelle SchlaWiener-Spinnen

Ob als witziger Zusatz zu Suppen, Nudelgerichten & Co. oder als Fingerfood auf dem Halloween-Buffer – die leckeren Krabber sind einfach und schnell gemacht. Hier sagen wir Dir, wie:

Was Du dafür brauchst:

- SchlaWiener
- Spaghetti, Spaghettoni, Linguine, ...
- einen ausreichend großen Topf mit gesalzenem Wasser

Und so geht's:

- 1 Schneide die SchlaWiener in ca. 3 cm lange Stücke.
- 2 Brich die ungekochten Nudeln in etwa drei gleichlange Stücke – am besten funktioniert es, wenn Du immer nur 4-5 Nudeln gleichzeitig zerbrichst.
- 3 Stecke die Nudelbeinchen nun vorsichtig durch die SchlaWiener-Stücke.
- 4 Nun musst Du die SchlaWiener-Spinnen nur noch in gesalzenem Wasser kochen, bis die Nudelbeine gar sind ...
- 5 ... auf dem Teller anrichten & fertig!

