Frankfurter-Spaghetti

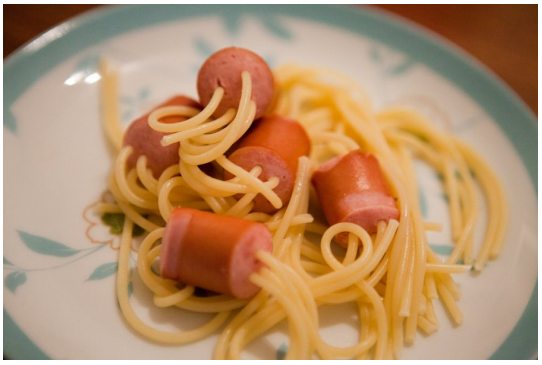
Ein Rezept, das vor allem bei Kindern gut ankommt. Frankfurter-Spaghetti vereint was Kinder gerne mögen, Nudeln und Würstchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min



Zutaten

4 Paare	Frankfurter
550 g	Spaghetti
1 l	Suppe (vorgekocht oder Instant)

Zubereitung

1. Für Frankfurter-Spaghetti die Würstchen zuerst in fingerdicke Stücke schneiden. Die ungekochten Spaghetti dann durch diese Stücke schieben. Wichtig ist, dass die Nudeln vorne und hinten weit genug herausschauen, damit diese beim Kochen nicht "abhauen".

2. Für den besonderen Geschmack nun die Suppe aufkochen lassen und dann die Nudeln in den Würstchen und ein paar extra Nudeln bissfest kochen. Diese dann vorsichtig abseihen, auf einen Teller anrichten und sofort servieren.

Tipp

Damit bei den Frankfurter- Spaghetti nicht so viele Nudeln beim Durchstechen der Würstchen kaputt gehen, diese mit einem Zahnstocher vorbohren! Sehr lecker ist auch frische und fruchtige Tomatensauce zu den Nudeln. Aber wenn es schnell gehen muss, tut es auch mal Ketchup.