Halloween Vampir-Spaghetti

Die Halloween Vampir-Spaghetti sind der Hingucker für jedes Halloween-Buffet. Mit gruseligen Augen, Vampirzähnen und Tomatensauce sorgen diese Spaghetti für Halloween Stimmung!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

für die Spaghetti

500 g	Spaghetti
1 Dose	Tomaten gewürfelt (im eigenen Saft ca. 400 g)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (aus der Mühle)
0.5 TL	Basilikum (getrocknet)

für die Garnitur

4 Scheiben	Käse
5 Stk.	Oliven (schwarze entsteint)
1 Stk.	Paprika (rote)
1 Stk.	Radischen

Zubereitung

1. Für die **Halloween-Vampir-Spaghetti** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücke darin etwa 2-3 Minuten glasig dünsten. Die Dosentomaten hinzufügen, mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce zugedeckt bei niedriger Temperatur zirka 15-20 Minuten köcheln lassen, damit sie besonders aromatisch wird.

2. Aus den Käsescheiben 8 gleich große Kreise (Augen) ausstechen. Die Oliven in Scheiben schneiden, um Pupillen und Bartstücke zu formen. Die Paprika halbieren, entkernen und gut waschen. Daraus 8 kleine Kreise für die Augen ausschneiden und das restliche Paprikafruchtfleisch in dünne Streifen oder kleine Raspel schneiden, um eine gruselige Augenumrandung zu erzeugen. Die Radieschen putzen und waschen, dann in kleine spitze Keile schneiden, um die Vampirzähne nachzubilden.

3. Jetzt reichlich Wasser mit dem Salz in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und die Spaghetti darin etwa 8-11 Minuten, oder nach Packungsanleitung bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Im Anschluss die Spaghetti auf Tellern anrichten und mittig Tomatensauce darauf verteilen.

4. Nun auf jeden Saucen-Kreis jeweils 2 runde Käsescheiben für die Augäpfel auflegen, darauf die Paprikakreise platzieren und die feinen Paprikastreifen drumherum verteilen. Jetzt noch die Olivenscheiben auflegen, die kleinen Olivenstücke für den Bart auf die Tomatensauce legen und die Garnitur mit den Radieschenstückchen für die Vampirzähne abschließen.

Tipp