



Spaghetti im Würstchengürtel mit Tomatensauce

Zutaten

- 450 g Wiener Würstchen
- 250 g Spaghetti
- 250 ml Wasser
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli

Zubereitung

1. Von den Wiener Würstchen die Enden abschneiden. Die Würstchen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Jeweils 5 - 10 Spaghetti mit etwas Abstand voneinander durch die Würstchenscheiben stecken, sodass die Spaghetti in der Mitte wie von einem Gürtel zusammengehalten werden.
3. In einem großen Topf in reichlich Salzwasser nach Anweisung auf der Nudelpackung kochen und abgießen.
4. In einem Topf Wasser mit THOMY Reines Sonnenblumenöl erwärmen. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli einrühren, zum Kochen bringen und 1 Minute kochen. Sauce zu den Spaghetti servieren. Dazu Karottensticks und Gurkenscheiben servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	53 g
Energie	573 kcal
Fett	30 g
Protein	23 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen