

Spaghetti-Tintenfischlis

Du brauchst für zwei Personen:

- 4 Wienerli aus der Dorfmetzgerei
- 250 g Spaghetti vom italienischen Lädeli
- 150 g Tomatensugo vom italienischen Lädeli
- Salz
- Basilikum
- Extrawerkzeug: Seitenschneider

1. Spaghetti mit einem Seitenschneider so zuschneiden, damit sie waagrecht im Kochtopf Platz haben.
2. Wienerli in daumendicke Scheiben schneiden.
3. Wienerli-Scheiben mit jeweils fünf Spaghetti durchstechen.
4. Wienerli-Spaghetti ins gesalzene, kochende Wasser geben und kochen - bis die Spaghetti al dente sind.
5. Tomatensugo erwärmen
6. Wienerli-Spaghetti abschöpfen und mit Tomatensugo übergiessen.
7. Basilikum als Dekoration auf die «Tintenfische» geben.

En Guete!

von Severin Hofer