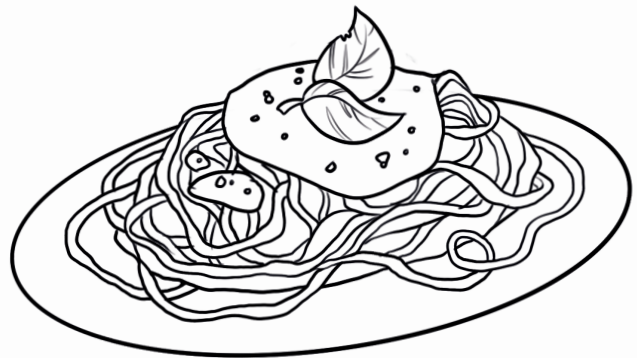


## Essen aus **AHLEN**

---

### **GABELSPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE:**

- > 500 g Gabelspaghetti
- > 50 ml Öl
- > 3 Knoblauchzehen
- > 1 Zwiebel
- > 5 Tomaten
- > 100 g Parmesan
- > 4 EL Basilikum



Die Gabelspaghetti in kochendem Wasser nach Packungsanleitung kochen. Die Tomaten würfeln, die Zwiebeln würfeln. Den gepressten Knoblauch in Öl andünsten, die Zwiebeln und die Tomaten hinzugeben, so lange köcheln bis die Tomaten zerfallen sind. Die Tomatensauce würzen, über die Nudeln geben, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum garnieren.

---

**YUMMY, SPAGHETTI-EIS:**

- > Fertiges Spaghetti-Eis  
(aus dem Discounter)
- > Sprühsahne
- > Bunte Streusel oder Schokosoße  
oder beides



Sahne in eine Dessertschälchen geben und das Spaghetti – Eis darauflegen. Das Eis mit Sahne besprühen, mit Schokosoße begießen und bunte Streusel darüber streuen.

**GUTEN APPETIT.**