Nudeln mit Tomaten

Domatesli Makarna

1 Packung Spiralnudeln
3 reife Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Knoblauchzehe
1 Espressotasse Öl
1 KL schw. Pfeffer
Salz

Nudeln in kochendem Salzwasser 12 Minuten abkochen.
Bevor man die Nudeln vom Herd nimmt ein Glas kaltes Wasser einfüllen, umrühren und dann das Wasser abtropfen lassen.
Tomaten reiben, Paprika fein hacken und die Knoblach zerstampfen.
In einer Pfanne ein Espressotasse Öl erhitzen und die Paprika hinzugeben.
Sobald die Paprika weich geworden sind Tomaten, Salz und Pfeffer hinzugeben und einmal aufkochen.
Abgetropfte Nudeln in einen Topf geben und die Tomatensoße hineinfüllen.
Die Nudeln auf niedriger Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und anschließend servieren.

Tipp: Damit die Nudeln nicht aneinander kleben könnte man während dem Kochen ein Kaffeelöffel Olivenöl in das Salzwasser geben.