



Nudeln mit Tomatenmark

Salçalı Makarna



- 1 Pkg Spaghetti
- 1 EL Tomatenmark
- ½ EL Paprikamark
- 1 KL Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Kl Zucker
- ½ KL Pfeffer
- 1 KL Olivenöl
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 ½ KL Salz
- 1 ½ Teegläser Wasser

- # Zuerst die Tomatenmarksosse zubereiten. In einen kleinen Topf Tomaten- und Paprikamark, klein gehackte Knoblauch, 3 EL Sonnenblumenöl, 1 KL Salz, Pfeffer, Zucker und Wasser einfüllen.
- # Diese Mischung bei mittlerer Stufe auf den Herd stellen und unter stetigem Umrühren zum Kochen bringen.
- # Die kochende Mischung auf niedrige Stufe herunterschalten und ein paar Minuten köcheln lassen danach Oregano einstreuen und umrühren, dann vom Herd nehmen.
- # In einen tiefen Topf reichlich Wasser einfüllen und bei hoher Stufe zum Kochen bringen, ein Kaffeelöffel Öl und einen halben Kaffeelöffel Salz hinzugeben.
- # In das kochende Wasser Spaghetti hineinfüllen und 10-12 Minuten unter Umrühren kochen.
- # Wenn es gleich verzehrt werden soll, dann werden die Spaghetti abgetropft und ohne es abzuschrecken wieder in den Topf einfüllen. Drei Esslöffel Sonnenblumenöl hinzugeben umrühren und bei niedriger Stufe 1-2 Minuten anbraten.
- # Die Spaghetti in ein Servierteller geben und mit der Marksosse übergießen und zu Tisch bringen.

Tipp: Wenn in das Kochwasser Salz eingestreut wird führt dies dazu, dass das Wasser schneller siedet.