



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.