



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Nudel mit Tomatensoße

Domates Soslu Makarna



4 Tomaten
1 Knoblauchzehe
4 EL Öl
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
1 Pkg Nudel
Für die Oberfläche:
1 Glas geriebener Weisskäse

Tomaten hobeln und in einen kleinen Topf geben. Zerstampfte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und 3 Esslöffel Öl hinzugeben.

Diese Tomatenmischung zuerst bei hoher Stufe zum Kochen bringen und anschliessend bei niedriger Stufe köcheln lassen bis eine tomatenmarkähnliche Konsistenz erreicht ist.

Die Nudel kochen, abtropfen und wieder in den Topf geben, einen Löffel Öl hinzugeben und bei niedriger Stufe einige Minuten wenden.

Die Nudel in ein Servierteller füllen und mit der Tomatensosse übergiessen. Als letztes mit Weisskäse bestreuen.

Tipp: Auf Wunsch kann in die Tomatensosse eine kleine Zwiebel hineingehobelt werden.