



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

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 Knoblauch 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.