



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

Nudeln mit Mixpickels

Kornişonlu Makarna



1 Packung Nudeln Ihrer Wahl
1 EL Tomatenmark
5 EL Öl
4 Knoblauchzehen
4 Mixpickels
1 KL Salz
1 KL geschrotete Paprika

- # Nudeln in Salzwasser kochen, abtropfen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- # In einer kleinen Pfanne Öl erhitzen, sehr fein gehackten Knoblauch hinzugeben.
- # Sobald der Knoblauch eine transparente Farbe erhält Tomatenmark, geschrotete Paprika und Salz hinzugeben und anbraten. Vom Herd nehmen und fein geschnittene Mixpickels hinzugeben.
- # Die zubereitete Soße warm über die abgetropften und abgeschreckten Nudeln füllen und weitere 5 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen.
- # Warm servieren.

Tipp: Die Soße muß auf jeden Fall warm zu den Nudeln gegeben werden.