



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

Nudeln mit Würstchen

Sosisli Makarna



1 Packung Spiral- oder Schleifennudel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 Würstchen
4 Tomaten
1 KL Paprikamark
5 EL Öl
1 ½ KL Salz
1 TL Pfeffer

Nudeln in reichlich Salzwasser kochen und den Herd ausschalten, danach ein Glas kaltes Wasser einfüllen und anschließend im Sieb abtropfen lassen.

Zwiebel fein hacken und rosarot dünsten, danach fein geschnittene Würstchen hinzugeben.

Zerstampften Knoblauch, Paprikamark, geriebene Tomaten, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Bis die Tomaten sich verfärben köcheln lassen. Auf diese Art und Weise wäre die Soße für die Nudeln zubereitet.

Die Nudeln nun der Soße hinzugeben und bei niedriger Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen.

Warm servieren.

Tipp: Man könnte auch auf diese Art und Weise Nudeln mit Salami zubereiten.