

Rezept (für 2-3 Personen)

Makkaroni mit Tomatensoße

Als erstes das Wasser für die Makkaroni aufsetzen und zum Kochen bringen während die Tomatensoße vorbereitet wird. Der Zeitablauf ist ungefähr der gleiche.

Der Hauptteil des Gerichts liegt in der Herstellung der Tomatensoße:

120-150g (Rinder-) Salami am Stück	in kleine Würfel schneiden. Würfel haben ungefähr ½ cm Seitenlänge. (Vgl. Foto „Blick in die Küche“)
1 dunkel-grüne Paprika	putzen, waschen. Dann längs in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Diese dann in schmale Querstreifen schneiden. (Vgl. Foto „Blick in die Küche“)
1.200 g Tomaten	waschen, in grobe Stücke schneiden und im Standmixer pürieren (=zerkleinern, zermanschen). Oder alternativ: Tomaten enthäuten, indem man unten ein Kreuz in die Haut einritz, dann in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießt und die Tomaten kurz darin stehen läßt. Nach dem Herausnehmen läßt sich die Haut leicht abziehen. Die abgehäuteten Tomaten klein schneiden.

In einem eher breiten Topf auf großer Flamme die gewürfelte Salami 1-2 min. anbraten, dabei rühren.

Das ausgetretene Fett weitgehend abgießen.

1 Schuß **Olivenöl** zur Salami geben.

Die vorbereitete Paprika dazugeben. Die Paprika unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten.

Die vorbereiteten Tomaten dazu geben. Alles aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und **10 min. kochen** – während dieser Zeit auch die Makkaroni kochen.

ca. ½ Tube Tomatenmark	Nach dem Kochen der Soße einrühren, sodaß die Soße leicht andickt wird. Nochmal aufkochen.
1 Bund krause Petersilie ½ Becher Schmand	Die Petersilie fein schneiden. Dann Schmand und Petersilie unterrühren. Nochmal abschmecken, ob gut genug gewürzt ist. Fertig.

1 Paket Makkaroni in Stücken (500g) (vgl. "Blick in die Küche").	Barbara setzt gleich als erstes das Wasser für die Makkaroni auf. Während die Soße ihre 10 Minuten kocht , kocht sie die Nudeln parallel nach Packungsanweisung.
dazu: geriebener Emmentaler (siehe obiges Foto).	kommt nach dem Servieren auf die Soße, wenn sie über die Nudeln geschöpft wurde. Siehe obiges Foto.
Salat-Beilage:	Gurkensalat