

Nudeln mit Tomatensoße

Das Rezept habe ich von:

Sila

Es wird besonders oft und lecker in diesem Land gekocht:

Italien und Türkei



Zutaten:

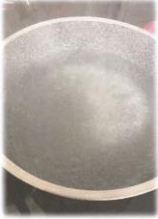
500 Gram	Nudeln
400 Grammm	Gehackte Tomaten
500 Gramm	Passierte Tomaten
1 Teelöffel	Maggi-Würze
1 Teelöffel	Salz
½ Teelöffel (?)	Pfeffer
1 Teelöffel	Sonnenblumenöl


Geräte:

Kochlöffel
Ein großer Topf
Schöpfer
ein Sieb



Arbeitsschritte:

1)		2 Liter Wasser im Topf zum Kochen bringen.	
2)		Dann eine Prise Salz zum Wasser geben.	
3)		Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und einen Teelöffel Sonnenblumenöl. Dazugeben, damit die Nudeln nicht klebrig werden.	
4)		Dann warten wir ca. 20 Minuten bis die Nudeln weichgekocht werden.	
5)		Wenn die Nudeln weichgekocht sind kommen sie in das Sieb. Dann werden die Nudeln mit kaltem Wasser abgeschreckt	
6)		Dann die passierten Tomaten, Tomatensoße, Salz, Pfeffer und Maggiwürze in den Topf geben und bis zum Kochen verrühren.	

7)		Warten. Nach 5 Minuten die Nudeln dazugeben und verrühren.
----	---	--

Darum habe ich dieses Rezept ausgewählt...

Weil es mein Lieblingsessen ist.

