

Tomatenmakkaroni bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Makkaroni, 250 gr Tomatenmark, 60 gr Weizenmehl, 20 gr Butterschmalz, 360 ml Wasser, Salz, schwarzer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Makkaroni in reichlich Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Aus dem Schmalz und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen.

Die Zubereitung:

Die Mehlschwitze mit dem Wasser ablöschen und das Tomatenmark dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Sauce mit den garen Makkaroni gut vermischen.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser ausspülen, die Nudelmasse einfüllen, etwas platt drücken und kalt stellen.

Am nächsten Tag die Masse in Scheiben schneiden und in Schmalz von beiden Seiten knusprig anbraten.

Serviere einen grünen Salat dazu.

Guten Appetit!