

# Makkaroni mit ChilisaUCE

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

---

1	Dose	Geschälte Tomaten (850 g Inhalt)
400	Gramm	Kurze Makkaroni (Penne)
		Salz
1		Getrocknete Chilischote
		Pfeffer aus der Mühle
1-2	Teel.	Zucker
1	Bund	Schnittlauch

### Anleitung:

Die Tomaten mit der Flüssigkeit in einen breiten, flachen Topf geben und dicklich einkochen lassen. Die Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und nach Packungsvorschrift garen, die Nudeln sollen "al dente" sein, das heißt, noch Biß haben. Die Chilischote hacken, die Tomatensauce damit würzen. Die Sauce dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermischen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über die Nudeln streuen.

Als Menüvorschlag: Vorspeise: Makkaroni mit ChilisaUCE

Hauptspeise: Zucchini mit Hackfleischsauce

Dessert: Erdbeeren mit Waldmeister

Zubereitungszeit: 25 Minuten