Tomaten-Makkaroni
Domatesli Makarna

Domatesli Makarna ist ein einfaches und beliebtes türkisches Nudelgericht, das mit einer aromatischen Tomatensauce zubereitet wird. Die Hauptzutaten sind Nudeln, frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedene Gewürze wie Oregano und Pfeffer. Manchmal wird auch Tomatenmark hinzugefügt, um den Geschmack zu intensivieren.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Prise Salz
1 EL Öl
400 g Makkaroni
4 Tomate(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
4 EL Butter
1 Prise Rosenpaprika

Vorbereitung

In einem Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und mit dem Öl versetzen. Die Makkaroni einige Male brechen und in dem Wasser 12 bis 15 Minuten garen, danach abgießen. Die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Die Haut abziehen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten klein schneiden, die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.

Zubereitung

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Den Knoblauch und die Tomaten hinzufügen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Das ganze etwa 10 Minuten garen, bis die Tomaten zermust sind. Die Makkaroni zum Tomatenpüree in den Topf geben und gut durchmischen, 1 bis 2 Minuten ziehen lassen und auftragen.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de