

Makkaroni mit Tomatensoße

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Makkaroni-Chips (oder Penne oder Spirelli ...)
- 3 Liter Wasser, 2 Esslöffel Salz
- 1 Packung Tomatensoße (von Maggi) für 250 ml Wasser
- 2 Esslöffel Ketchup
- Zucker, Salz, Gemüsebrühe instant
- 300 g Jagdwurst, 30 g Margarine
- 1 Teelöffel Gemüsebrühe
- 200 g Tilsiter



Zubereitung

Das Wasser mit 2 Esslöffel Salz zum Kochen bringen und die Makkaroni dazugeben. Ungefähr 10 Minuten kochen. Die Makkaroni müssen bissfest (al dente) sein. In einem Durchschlagsieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Parallel hierzu wird ein Viertel Liter Wasser zum Kochen gebracht und die Maggi-Tomatensoße mit einem Schneebesen hineingerührt. Die Soße wird ungefähr 1 Minute gekocht und mit Ketchup, Salz, Zucker und Brühe herzhaft abgeschmeckt.

Die Jagdwurst wird gewürfelt, mit der Margarine in eine Pfanne gegeben und mit einem Teelöffel Gemüsebrühe instant bestreut. Die Jagdwurst wird angebraten bis sie leicht braun wird. Nun werden die herzhaften Käsescheiben über die Wurst verteilt. Ein Deckel wird auf die Pfanne gegeben und das Ganze wird noch ca. 1 Minute gebraten (bis der Käse zerlaufen ist).



Zubereitungszeit und Anrichtung

ca. 20 Minuten; es füllt sich jeder so viel auf wie er mag