



HAUSMACCHERONI

von Annelies vom Restaurant Pizzeria zur Brücke

Zutaten

Für 4 Personen:

1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Salami Napoli (scharf)
15 g milder Curry | eventuell auch 10 g Curcuma
500ml Sahne
ca. 1 kg gekochte Pelati
1/2 Kochlöffel Zucker
etwas Salz
Maccheroni

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken und in heißem Öl dünsten.
Salami in dünne Streifen schneiden und dazu geben.
Umrühren.
Curry (und eventuell Curcuma), Sahne und Pelati dazugeben
und alles langsam ca. 1 Stunde köcheln lassen. Zucker
dazugeben und nach Belieben salzen.

Mit Maccheroni servieren und sich schmecken lassen!

Guten Appetit wünscht Fam. Mitterer vom [Restaurant Pizzeria zur Brücke!](#)