

Rezept

# Makkaroni ungarische Art

Ein Rezept von Makkaroni ungarische Art, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Salami (am Stück)	<b>4</b> Zwiebeln
<b>2 EL</b> Schweine- oder Butterschmalz	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver Salz	<b>1/8 l</b> trockener Rotwein oder Fleischbrühe Pfeffer aus der Mühle
<b>2 TL</b> getrockneter Oregano	<b>500 g</b> Makkaroni

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen die Salami in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

---

2. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Salami- und Zwiebelwürfel darin unter Rühren anbraten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Das Paprikapulver einrühren und kurz anbraten, dann mit Wein oder Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

---

3. Inzwischen das Nudelwasser salzen und die Makkaroni darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Salami-Zwiebel-Mischung abschmecken und mit den Nudeln servieren.