

## Makkaroni mit Original DDR-Tomatensauce aus der Schulspeisung



Ein einfaches Gericht was immer geht, sind Makkaroni mit Original DDR-Tomatensauce. Damals wie heute - beliebt bei Jung und Alt.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

#### Original DDR-Tomatensoße

1 große Zwiebel 150 g Jagdwurst 4 EL Bratfett	klein schneiden, in Bratfett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen bis die Zwiebeln glasig sind, dann beiseitestellen.
125 g Butter 2 EL Mehl	in einem Topf zum Schmelzen bringen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze binden.
2 EL Tomatenmark 200 ml Werder Tomatenketchup 250 ml Wasser 2 TL Salz 1 TL Zucker Pfeffer	Tomatenmark dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Wasser auffüllen, dass sich eine sämige Konsistenz bildet. Ketchup dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen. Jetzt die Jagdwurstwürfel und die Zwiebeln in die Soße geben. Mit etwas Salz, wenig Pfeffer und Zucker abschmecken.

#### Makkaroni

500 g Makkaroni Nudeln 2 EL Salz	in einem Topf mit Salzwasser ca. 11 min kochen, abgießen und zusammen mit der Soße in einem tiefen Teller anrichten.
-------------------------------------	--

**Tipp** die Tomatensauce mit etwas Sahne verfeinern.