

Makkaroni mit Schinkensauce

Zutaten für 2 Personen:

150 g trockener Makkaroni

Salz

4 Scheiben roher Schinken ohne Fett

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzweibeln

5 Tomaten

1 Chilischote(ersatzweise 1 TL mildes Paprikapulver)

Pfeffer

2 EL geraspelter Parmesan

einige Basilikumblätter

Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Schinken, Zwiebeln, Knoblauchzehen und Tomaten würfeln und Chilischote in Streifen schneiden. Schinken, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten, Chilistreifen zugeben und mitbraten. Tomatenfleisch zufügen, ca. 5 Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Makkaroni mit Sauce anrichten und mit geraspelttem Parmesan und Basilikumblättern garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Garzeit: ca. 12 Minuten

Pro Person: 4,5 Points Weight Watchers

