Käse-Makkaroni
Peynirli Makarna

Peynirli Makarna ist ein einfaches und leckeres Gericht, das aus Pasta und Käse besteht. Es gibt viele verschiedene Varianten, je nach verwendeten Käsesorten und zusätzlichen Zutaten.
Peynirli Makarna ist nicht nur schnell und einfach zuzubereiten, sondern auch sehr vielseitig. Sie können verschiedene Käsesorten und zusätzliche Zutaten wie Gemüse oder Fleisch hinzufügen, um das Gericht nach Ihrem Geschmack anzupassen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Öl
1 Prise Salz
400 g Makkaroni
150 g Schafskäse
2 EL Dill
1 Zweig(e) Petersilie
1 Prise Rosenpaprika
4 EL Butter

Vorbereitung

In einem Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und mit dem Öl versetzen. Die Makkaroni einige Male brechen und in dem Wasser 12 bis 15 Minuten garen, danach abgießen. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Den Käse mit einer Gabel zerdrücken. Die Kräuter mit Salz und Paprikapulver unter den Käse mischen. In einem Topf die Butter zerlassen und die Makkaroni hineingeben, gut umrühren und 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Die Nudeln auf Teller verteilen und jeweils etwas von der Käsemischung darüber verteilen.

© 2026 coquina.de