

Krass billisch lecker Paprika



Vielleicht wollen die wohlwollenden Leserinnen und geneigten Leser etwas selbst kochen, vegetarisch (ich esse aber alles, was nicht mehr als vier Beine hat) und super lecker und billig (Neuköllner Preise sind wie üblich unschlagbar)?

Man und frau nehme drei rote Paprika (88 Cent bei Aldi), zwei Zwiebeln, dazu Lauchzwiebeln (ein Bund 25 Cent) oder drei Porreestangen (Lauch gibt's bei bei Aldi zur Zeit nicht einzeln, 89 Cent), Knoblauch auf Vorrat (49 Cent drei große Zwiebeln), eine Tube Tomatenmark (55 Cent, für eine Mahlzeit verbraucht man rund ein Drittel der Tube), eine Tüte Spaghetti (49 Cent), eine große Dose passierte oder Schälto­maten (69 Cent), ein halbes Dutzend Peperoni (rund 50 Cent), Chilischoten oder Pulverchili oder beides und Käse zum Reiben (weniger als ein Euro). Alles zusammen kostet rund fünf Euro. Eine Flasche [Breznak-Bier](#) (habe ich nur bei Edeka gefunden) kostet 59 Cent.

Öl in die Pfanne, kleingehackte Zwiebeln anbraten, Knoblauch klein häckseln oder mit der Knoblauchpresse zerquetschen. Auch

rein. Paprika und Lauch/Lauchzwiebeln und Peperoni klein schneiden, dann in die Pfanne. Deckel drauf und ein wenig [dünsten](#) lassen, bis alles weich ist. Dann die passierten Tomaten rein und das Tomatenmark (je nach Geschmack), Salz, Pfeffer und Chili. Wenn' fertig ist, Käse drüber raspeln.

Währenddessen die Nudeln al dente kochen, abschrecken und mit Butter anrichten. Es reicht für zwei Personen. Oder für eine zwei Tage. Am nächsten Tag kocht man Kartoffeln (am besten Pellkartoffeln), schneidet sie klein und legt sie in einen [Bräter](#) (Römertopf geht auch, dauert aber länger). Die Reste vom Vortag (inklusive Nudeln) schüttet man darüber, raspelt wieder Käse darüber (oder legt einfach Scheiben darauf), stellt den Bräter in den Backofen und macht einen Auflauf.

