## Italienische Rezepte

## Pasta mit Thunfischgulasch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigware, Thunfisch

## NACH EINER VERÖFFENTLICHUNG

in: einfach gut kochen

2 Essl. Öl

**Ausgabe 3/2005** 

1 Essl. Weißweinessig

50 g Durchwachsener Räucherspeck

Stückige Tomaten Dose
Pfeffer & Salz aus der Mühle

1 Bund Lauchzwiebeln

Prefici & Saiz aus ut

Dose/n Thunfischfilet im eigenen

500 g

800 a

Breite Bandnudeln

- Saft Abtropfgewicht à 150g

**ODER SO** 

2 Kalbschnitzel

Pfeffer & Salz aus der Mühle

Man nehme: eine Hand voll Zutaten. Man bekommt: Genuss!

- 1. Speck fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. 4 EL der grünen Lauchzwiebelringe beiseite legen. Thunfisch behutsam aus der Dose nehmen.
- 2. Speck und Lauchzwiebeln in heißem Öl bei kleiner Hitze 5 Minuten braten. Mit Essig ablöschen und einkochen lassen. Tomaten samt Saft zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
- 3. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen.
- 4. Thunfisch und die übrigen Lauchzwiebelringe unter die Gemüse mischung ziehen. Thunfischgulasch mit den Bandnudeln servieren.

Wer keinen Thunfisch mag, kann stattdessen z.B. Kalbfleisch nehmen: 2 Schnitzel abbrausen, trocken tupfen, in Streifen teilen. In einer Pfanne in heißem Öl rundum 5 Minuten braten, salzen und Pfeffern. Unter die Pasta und das Gemüse heben und servieren.