

Nudeln Rezepte

Spaghetti mit Thunfisch (Spaghetti del Fattore)

Anzahl: 4

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

| | |
|------------------------------------|------------------|
| 200 g Thunfisch aus der Dose | 3 Essl. Olivenöl |
| 250 g Steinpilze oder Pfifferlinge | 1 Knoblauchzehe |
| 300 g Tomaten | |

Den Thunfisch abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Steifen schneiden. Die Tomaten häuten und klein schneiden.

Das Öl erhitzen, die geschälte Knoblauchzehe darin braun braten und entfernen.

Die Pilze und die Tomaten in das Öl geben und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen.

Den Thunfisch in Stücke zerteilen, mit dem Salz und dem Pfeffer zugeben und die Kräuter untermischen.