

Fisch Rezepte

Thunfischnudeln

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Teigwaren, Fisch, Nudel, Thunfisch

300 g	Nudeln (Penne, Fussili oder -Spaghetti)	Kräuter der Provence
1	Dose Tomaten (450 g)	Cayennepfeffer
1	Dose Thunfisch	Zucker
1	groß. Zwiebel	Olivenöl
1	Knoblauchzehe	1 Pack. geriebenen Grana oder -Parmesan
	Salz	so noch vorhanden: 1 Möhre
	Pfeffer	

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Olivenöl anglasen. Im Falle das vorhanden: 1 Möhre putzen und mit anbraten.

Tomatendose öffnen und bei tun, Tomaten mit dem Holzspatel bisken zermatschen. Gleiches mit dem Thun.

Mit Pfeffer, Salz und ner Prise Zucker sowie Cayenne nach gusto würzen. Auf kleiner Flamme weiter köcheln und die Nudeln aufsetzen.

Sind die Pasta fertig diese abgießen, noch die Kräuter unter die Soße, noch mal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Sauce und Nudeln mischen, servieren und oben auf den geriebenen Käse.