

Pastashop24.de

Spaghetti piccante allo Tonno e pomodori Scharfe Spaghetti mit Thunfisch und Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

400g Spaghetti mit scharfem Knoblauch und
Paprika
200g Thunfisch im eigenen Saft
Knoblauchzehe
300g geschälte Tomaten
Olivenöl
frischer Basilikum
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Knoblauch hacken und in Olivenöl kurz anbraten. Thunfisch abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch aus der Pfanne nehmen und Thunfischstücke in das Öl geben. ca. 2 Minuten anbraten.

Geschälte Tomaten vom Strunk befreien und Tomatenschalen entfernen. Etwas Basilikum hacken und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit der Thunfischsauce vermengen. Auf Tellern anrichten und mit frischem Parmesan bestreuen.