

Pastashop24.de

Spaghetti al Tonno Spaghetti mit Thunfischsauce

Zutaten für 4 Personen:

400g Spaghetti
300g Thunfisch (im eigenen Saft)
2 Knoblauchzehen
200g Sahne
1 Bünd frische Petersilie
frisches Basilikum
Olivenöl
frischer geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel gut zerpfücken. Knoblauch schälen und und fein hacken, Petersilie waschen, trocknen und ebenfalls fein hacken.

Olivenöl erhitzen und Knoblauch leicht anbraten. Petersilie und Thunfisch dazugeben und erhitzen. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Hitze etwas einkochen lassen, bis die Sauce dickflüssiger ist. Zum Schluss geriebenen Parmesan unterziehen.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

Nudeln unter die Thunfischsauce heben. Auf vorgewärmten Tellern servieren und mit frischem Basilikum garnieren.