

Pastashop24.de

Farfalline Bianconere mit Thunfisch in Kurkuma-Sahne

Zutaten für 3 Personen:

250g Farfalline Bianconere
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
3-4 Frühlingszwiebeln
1 kleine Zwiebel
1 Chilischote
1 Becher Sahne
etwas frischen Zitronensaft
2 TL Kurkuma
glatte Petersilie
Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. (Wer es weniger scharf mag, nimmt weniger Chilischote). Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Saft vom Thunfisch abgießen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Zwiebel und Chilischote dazugeben und kurz anschwitzen. Kurkuma dazugeben und unterrühren. Mit Sahne aufgießen und kurz aufköcheln lassen. Thunfisch zerbröckelt in die Sauce geben. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben und bei kleiner Hitze köcheln lassen, immer wieder vorsichtig umrühren.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen.

Sauce und Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.