

# Pastashop24.de

## Maccheroni Spirulina mit fruchtiger Thunfisch-Oliven-Tomatensauce

### Zutaten für 3-4 Personen:

250g Maccheroni Spirulina  
1/2 Glas schwarze Oliven (Scheiben)  
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft



### Tomatensauce (gut am Vortag zuzubereiten):

2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
3 Dosen geschälte Tomaten  
glatte Petersilie  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Für die Tomatensauce Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und fein hacken. Geschälte Tomaten vom Strunk befreien und Tomatensaft auffangen. Etwas Olivenöl in einen großen Topf geben. Knoblauch und Chilischote anschwitzen. Tomaten dazugeben und bei kleiner Hitze im offenen Topf einköcheln lassen. Dazwischen mit einer Prise Zucker und Salz abschmecken. Petersilie fein hacken und unterheben. Am besten über Nacht ziehen lassen.

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

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Thunfisch und Olivenscheiben abgießen und kurz darin schwenken. Tomatensauce nach Bedarf dazugeben und erhitzen. Eventuell noch etwas abschmecken.

Die Nudeln unterheben, auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Petersilie darübergeben und servieren.