

Pastashop24.de

Trottole tricolori mit Tomaten, Thunfisch und Oliven

Zutaten für 3 Personen:

250g Trottole tricolori
400g gestückelte Tomaten (Dose)
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
1 rote Paprika
2-3 EL schwarze Oliven in Scheiben
1 kleine Dose Thunfisch im eigenen Saft
Olivenöl
Salz, Zucker
ein paar Ringe Frühlingszwiebeln
und/oder Basilikum



Zubereitung:

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

Frühlingszwiebel fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Paprika in Würfel schneiden. Einen guten Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili und Paprika hineingeben. Kurz anschmoren, geschälte Tomaten und Oliven dazugeben. Etwas einköcheln lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Thunfisch unterheben und leicht weiterköcheln lassen.

Die Nudeln unter die der Sauce heben, auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Frühlingszwiebeln oder Basilikum darübergeben und servieren.