

## Pastasalat mit Thunfisch

### Zubereitung

Die Pasta in einem großen Topf al dente kochen, anschließend abtropfen. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und die Tomaten halbieren. Die Pasta mit den Frühlingszwiebeln in einer großen Schüssel mischen. Den Thunfisch abtropfen. Fleisch mit einer Gabel zerdrücken. Das Öl, den Essig, den Zitronensaft und den zerdrückten Knoblauch in einem Schüttelbecher oder einem verschließbaren Gefäß gut mengen. Die Pasta in die Schüssel geben. Die Tomaten unterheben und mit der Hälfte des Dressings beträufeln. Den Thunfisch, die Oliven und das Basilikum über die Pasta löffeln. Mit dem restlichen Dressing beträufeln und servieren.



### Zutaten

500 g Penne

200 g Cocktail Tomaten

2 Stk. Frühlingszwiebel

425 g Rio Mare Thunfisch in Öl

80 g schwarze Oliven

6 EL Öl

2 EL Weißweinessig

1 EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

3 EL Basilikum frisch gehackt