

Nah&Frisch

Professional

## Überbackene Penne mit Tomaten und Thunfisch

Hauptspeise

Fischgerichte

Nudelgerichte

Vegetarisch

### Zubereitung

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Thunfisch leicht abtropfen lassen, Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel anbraten, den Thunfisch darunter mischen mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig würzen. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Dosentomaten und Cocktail Tomaten zufügen und alles kurz aufkochen

Den Backofen auf 200°C, Basilikum waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und grob hacken. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Nudeln gut abtropfen lassen und zurück in die Pfanne geben, mit der Thunfisch-Tomaten-Soße mischen und in eine Auflaufform geben. Mozzarella auf dem Auflauf verteilen. Basilikum darüberstreuen. Butter in Flöckchen daraufsetzen. Im heißen Ofen 15–18 Minuten überbacken.



### Zutaten

350 g kurze Röhrennudeln

Salz

Pfeffer

Chilipulver

1 Zwiebel

1 Dose Rio Mare Thunfisch in Olivenöl (je 160g)

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

1 Dose gewürfelte Tomaten (aus der Dose)

150 g Cocktailtomaten halbiert

2-3 Basilikumzweige

250 g Mozzarella

2 EL Butter