

Riccardo Reccia User

Sommerpasta mit Thunfisch

Hauptspeise Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEIT: ZEIT: 45 MIN.

1. Für die Thunfischpasta die Spaghetti in kochenden Salzwasser etwa 10 Minuten kochen. 2. Währenddessen die Zwiebel klein schneiden und mit den gehackten Chilischoten in Olivenöl anrösten. 3. Dann die gewaschenen Cherrytomaten mit dem Thunfisch in die Pfanne geben. 4. Nach ein paar Minuten eine Dose passierte Tomaten hinzugeben. 5. Die Thunfischpasta dann mit Oregano, Salz, Pfeffer abschmecken. 6. Die Pasta auf den Tellern anrichten und erst dann die frischen Basilikumblätter zerpfeifen und auf die Teller geben (nicht mitkochen, damit er seinen schönen kräftigen Geschmack beibehält).

ZUTATEN

- 500 g Spaghetti
- 2 Dosen Thunfisch
- 1 Dose Tomaten (passiert)
- Olivenöl
- 1 Stk. Zwiebel
- Basilikum (frischer)
- Salz
- 500 g Cherrytomaten
- Chilischoten (rote)
- Oregano (frischer)
- Pfeffer