

Monika Hierzer

User

Spaghetti mit Thunfisch-Tomaten Sauce

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 20 MIN.



Die Spaghetti bissfest kochen. Die Zwiebeln in Öl glasig rösten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, dann Knoblauch und die gehackten Tomaten einrühren. Etwas Gemüsebrühe aufgießen und die Sauce kurz köcheln lassen. Den Thunfisch dazugeben, in der Sauce erhitzen, Schmelzkäse und Basilikum in die Sauce einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Spaghetti am Teller anrichten, die Sauce darübergabegeben und garnieren. Man kann auch noch ein wenig geriebenen Parmesan darüberstreuen. Mahlzeit!

ZUTATEN



200 g Spaghetti

1 Dose Thunfisch im eig. Saft

1 große Zwiebel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 Tomaten, gewürfelt

4 EL Schmelzkäse, z.B. Gouda

etwas Gemüsebrühe

Basilikum

Salz und Pfeffer

1 EL Tomatenmark

1 TL Öl

ev. geriebener Parmesan