Nah&Frisch

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 darübergeben 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