Nah&Frisch



Foto & Serviervorschlag: Wojnar's - schreiben. Professional

Thunfischauflauf

Hauptspeise Fischgerichte Schnelle Küche

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Fünf mittlere Porzellan-Auflaufformen (Füllmenge á ca. 150 g) gut mit Butter einfetten. Den Lauch putzen, halbieren, gut waschen und in dünne Streifen schneiden. Sonnengetrocknete Tomaten abtropfen lassen, ebenfalls in dünne Streifen schneiden und dazu geben. Petersilie waschen und grob mit einem Messer hacken. Penne al dente kochen mit kaltem Wasser kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer gemahlen würzen und alle Zutaten gut vermengen.
Cocktailtomaten waschen, vierteln und zu den restlichen Zutaten in die Schüssel dazu geben und unter die Masse heben.
Das Backrohr vorheizen: ca. 180 °C Heißluft. Die Masse in die fünf Auflaufformen füllen, auf ein Backblech stellen und ins Backrohr geben. Backzeit ca. 5-6 Minuten. Mit frischen, halben Cherrytomaten und etwas Petersilie garnieren.

Zutaten

- 2 Pkg. Wojnar´s Tramezzini Thunfisch
- á 150 g
- 50 g Lauch
- 60 g sonnengetrocknete Tomaten
- in Öl
- 5 g Petersilie
- 125 g Mini Penne Rigate
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Cocktailtomaten
- Cherrytomate und Petersilie für die
- Garnierung