

Thunfisch-Sahnesoße

Für Spaghetti und sonstige Teigwaren

Zutaten für 4 Portionen :

1 Dose Thunfisch (210 ml),
2 Sardellenfilets,
1 Schalotte,
2 EL Olivenöl,
2 EL Kapern,
200 ml Sahne
Gewürze :
Salz,
Pfeffer,
Rosenpaprika,
etwas Tomatenmark



500 g Spaghetti

Zubereitung :

Nudelwasser (2 - 3 l) aufstellen, wenn das Wasser kocht 2 EL Salz und die Nudeln zugeben. Nach Packungsangabe ca. 12 Min. garen.

Für die Thunfisch-Sahnesoße inzwischen den Thunfisch abtropfen lassen und zerzupfen. Schalotte schälen und klein schneiden. Schalotte im heißen Olivenöl ca. 2 Min. andünsten. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Thunfisch klein gehackte Sardellenfilets und Kapern fügen, Sahne angießen und erhitzen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Nudeln abgießen und sofort mit der Thunfisch-Sahnesoße vermengen.