

Nudeln - Pasta Rezepte

Pasta A Scuta Mit Thunfisch

Anzahl: Menge Nach Personzahl Und Appetit

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Pasta

1 Dose geschälte Tomaten	1 große Zwiebel
1 Bund Petersilie (kann auch mehr -sein!)	2 Knoblauchzehen (nach -Geschmack auch mehr)
1 Dose Thunfisch (ohne Öl! in -eigenem Saft)	+ Nudeln (Sorte egal)

Zwiebel + Knoblauch klein hacken, mit etwas Öl in eine Pfanne geben. Beides andünsten, bis die Zwiebeln leicht braun und glasig werden. Tomaten mit einer Gabel zerdrücken, und samt Saft in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Deckel drauf und gut 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und kleinhacken. Nachdem die Tomaten 20 Minuten gekocht haben, die Petersilie und den Thunfisch dazu geben und gut umrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen (wer es besonders Pikant mag, kann noch 1-2 Peperoncini zerdrückt dazu geben).

Aber Vorsicht: Die Dinger sind verdammt scharf!) Weitere 5 Minuten kochen lassen, danach von der Herdplatte runter und 2-3 Minuten stehen lassen.

Das ganze zu den Nudeln servieren.

Tipp: Je mehr Petersilie, desto besser! Nach Geschmack. Das ganze lässt sich in Relation Mengenmäßig noch erweitern.