

Thunfisch Pasta mit Spaghetti und Tomaten

Zutaten für 5 Portionen:

- 400 g Nudeln

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 400 g gestückelte Tomaten
- 1 Thunfisch aus der Dose (in eigenem Saft)
- 100 g Schmand (alternativ saure Sahne oder Creme legere)
- 2 EL Kapern
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Zucker
- geriebener Parmesan



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung.
2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide sie in kleine Würfel.
3. Brate die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in Olivenöl an. Gib das Tomatenmark dazu und röste es eine Minute mit. Gib den Zucker und die gehackten Tomaten dazu. Lass die Sauce bei geschlossenem Deckel 3 Minuten köcheln.
4. Rühre den Schmand, die Kapern und den Thunfisch ein.
5. Schmecke die Thunfischsauce mit Salz und Pfeffer ab.
6. Serviere sie mit Basilikum und geriebenem Käse oder Parmesan zu Spaghetti oder Pasta deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

