

Schwarze Spaghettis mit Thunfisch-Sahne-Soße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr schwarze Spaghetti, 2 Dosen Thunfisch in Öl, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Becher süße Sahne, ml trockener Weißwein, 4 kleine Ecken Kräuterschmelzkäse, 4 Zehen Knoblauch, weißer Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Spaghettis nach Packungsanweisung kochen. Ein kleines bisschen Öl des Thunfisches abtropfen lassen, die Zwiebel würfeln und mit dem Thunfisch in dessen Öl anbraten. Sobald die Zwiebelstückchen glasig sind, den Becher Sahne dazugeben. Je nach Geschmack mit etwas (ca. 75 ml) Weißwein aufgießen, den Schmelzkäse in Würfel schneiden und dazugeben (je weniger Schmelzkäse, desto flüssiger ist die Soße). Nun so lange Rühren, bis der Schmelzkäse zerlaufen ist, mit Pfeffer würzen, nach Belieben gepressten frischen Knoblauch hinzugeben und noch mal kurz aufkochen lassen. Nun die Soße über die Nudeln geben und sofort servieren!