

Spaghetti mit Thunfisch - Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 1-2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 2 Dosen Thunfisch (im eigenen Saft), 250 ml Cremefine zum Kochen, 200 gr Frischkäse (oder Schmand oder Saure Sahne), nach Belieben Kräuter der Provence, nach Belieben Tomatenmark, Salz, Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und würfeln.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Spaghetti wie gewohnt kochen.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Anschließend den Knoblauch kurz mitanbraten.

Thunfisch abgießen, ebenfalls in den Topf geben und kurz mitanbraten.

Alles mit Cremefine und Frischkäse (oder Schmand oder Saure Sahne) auffüllen und unterrühren. Nun nach Belieben Tomatenmark hinzu geben, bis sich eine schöne rosa Farbe entwickelt.

Mit Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen.

Mit den Nudeln servieren.

Guten Appetit!