

Spaghetti in Sahnesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 2 Dosen Thunfisch (im eigenen Saft), 1 Dose Mais, 1 mittelgroße Zwiebel, 1,5-2 Becher Cremefine zum Kochen oder Sahne, 1-2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und würfeln.

Thunfisch und Mais abtropfen lassen.□

Die Zubereitung:

Spaghetti wie gewohnt kochen.

In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel sowie den Thunfisch anbraten.

Sobald der Thunfisch leicht angebräunt ist, die Knoblauchzehen dazupressen und kurz mitanbraten.

Nun Mais und Cremefine dazugeben, alles gut miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen.

Die Sauce ca. 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

Die Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen.

Guten Appetit!