

Nudeln mit Thunfisch

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Nudeln

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Tomatenmark
800 g stückige Tomaten (Dose)
400 g Tagliatelle
400 g Thunfisch (Dose)
150 ml Pastawasser
100 g eingelegte Perl-/Silberzwiebeln
2 Esslöffel Kapern oder Kapernbeeren
1 Esslöffel getrockneter Oregano
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

frisches Basilikum

Heute mal keine Lust auf [Carbonara](#) oder [Spaghetti Bolognese](#)? Dann mach **Nudeln mit Thunfisch**! Den perfekten Pasta-Teller bastelst du in der Küche aus folgenden Bausteinen zusammen: Als Nudel landen [Tagliatelle](#) im blubbernden Salzwasser. Dazu rührst du fruchtige [Tomatensauce](#) mit Zwiebeln und Knoblauch im

Topf. Und für die herzhafteste Würze sorgen dann **Kapern** und **Thunfisch aus der Dose**. Das tolle an den **Thunfisch-Nudeln**: Sie sind viel schneller gemacht, als Bolo und Co.

- 1 -

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch sehr fein hacken.

- 2 -

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Stückige Tomaten unterrühren und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen.

- 4 -

Währenddessen Thunfisch und Perlzwiebeln abgießen und zusammen mit Oregano und Kapern unter die Sauce rühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Nudeln abgießen. Dabei Nudelwasser auffangen und ca. 150 ml unter die Tomatensauce rühren. Alles erneut kurz aufkochen lassen.

- 6 -

Thunfisch-Nudeln auf Teller verteilen und mit Basilikum garnieren.