Rezept

Spaghetti mit Thunfischmascarpone

Ein Rezept von Spaghetti mit Thunfischmascarpone, am 21.05.2025

Zutaten

1 Dose	Tunfisch in Öl (265 g)
1 Bund	Petersilie
	Salz
200 g	Mascarpone
	Pfeffer
4-5	Sardellenfilets (aus dem Glas)
500 g	Spaghetti
50 g	weiche Butter
1 TL	Zitronensaft
1-2 EL	trockener Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Für die Spaghetti 6 l Wasser zum Kochen bringen. Den Thunfisch abtropfen lassen und fein pürieren oder mit einer Gabel breiig zerdrücken. Die Sardellenfilets kalt abspülen, trockentupfen und ganz fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

2. Die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

3. Inzwischen die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Die Sardellenfilets gleichmäßig unterrühren. Zuerst den zerdrückten Thunfisch, dann löffelweise den Mascarpone untermischen. Mit dem Zitronensaft, etwas Salz und reichlich Pfeffer pikant abschmecken und so lange weiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei nach und nach den Weißwein dazugießen.

4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, dann wieder in den Topf zurückschütten. Die Thunfischmasse und die Petersilie dazugeben und alles schnell und gründlich mit einem Kochlöffel verrühren. Sofort servieren.