Rezept

Spaghettini mit Thunfischsauce

Ein Rezept von Spaghettini mit Thunfischsauce, am 20.05.2025

Zutaten

	Salz
1	kleine Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
1 EL	kleine Kapern (aus dem Glas)
2-3 Stängel	Petersilie
100 g	Spaghettini
1 EL	Olivenöl
1 Dose	Thunfisch (naturell, 56 g Abtropfgewicht)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Wasser aufkochen, salzen und die Spaghettini darin in ca. 7 Min. bissfest kochen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Tomatenmark darin 2 Min. unter Rühren anbraten. Thunfisch samt Saft und Kapern dazugeben und alles 3 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Nudeln abgießen, abtropfen lassen, mit der Petersilie zur Sauce geben und kurz durchschwenken.