

Rezept

Tagliatelle mit Thunfischsauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Thunfischsauce, am 18.04.2025

Zutaten

2 Knoblauchzehen	2 Schalotten
1 kleine rote Chilischote	2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft (à ca. 125 g Abtropfgewicht)
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
250 ml Tomatensaft	150 ml Gemüsebrühe
1-2 EL Sojasauce	3 Tomaten
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker	400 g Tagliatelle
200 g Schafskäse (Feta)	100 g Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch und Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Den Thunfisch abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpfücken.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin 2-3 Min. andünsten. Den Thunfisch dazugeben und kurz mitdünsten. Das Tomatenmark unterrühren. Tomatensaft, Brühe und Sojasauce dazugießen. Die Sauce offen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und vierteln. Die Viertel entkernen und klein würfeln. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Tomatenwürfel untermischen.
4. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Den Käse klein würfeln. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Nudeln abgießen, mit Rucola unter die Sauce mischen und in tiefe Teller geben. Den Käse darüberstreuen.