

Penne mit Thunfischsauce

Dieses Gericht bringt Abwechslung in Ihre Küche. In kürzester Zeit haben Sie aus einer einfachen Tomatensauce eine schmackhafte Variation gezaubert.



Zutaten

- 400 g Penne Glutano
- 200 g Thunfisch
- 350 g Tomatenwürfel aus der Dose
- 30 g Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Petersilie
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Portionen 4

Zubereitung

Das Olivenöl auf kleiner Flamme leicht erhitzen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken. Zusammen im Olivenöl leicht andünsten und die Tomatenwürfel und den Thunfisch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze für etwa 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Penne in genügend Salzwasser kochen und dann unter die Thunfischsauce mischen. Mit frischer Petersilie garnieren und sofort servieren.

Tipp: Sie können die Penne auch sehr gut durch Spaghetti oder Fusilli ersetzen.