Cremige Thunfisch-Nudeln

Die cremigen Thunfisch-Nudeln erinnern an den letzten Italien Urlaub. Mit diesem Rezept punktest du bei deinen Gästen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Nudeln
125 g	Thunfisch (im eigenen Saft aus der Dose)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Sardellenfilets (eingelegte)
2 EL	Kapern
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Zitronenschalen (Bio, Schale unbehandelt)
200 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
Nach Belieben	frische Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **cremigen Thunfisch-Nudeln** die Nudeln laut Packungsanweisung bissfest garen. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Sardellenfilets mit einer Gabel zerdrücken. Den Thunfisch in ein Sieb geben, abtropfen lassen und zerteilen.

2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln goldgelb andünsten. Den Knoblauch, Sardellen und zerrupften Thunfisch zugeben und kurz mitdünsten. Jetzt mit Schlagobers ablöschen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und einigen Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz mit etwas Nudelwasser verdünnen. Abschließend Kapern zugeben, mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Nudeln abseihen, zugeben und verrühren. Auf Teller anrichten und nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

Tipp

Die Thunfisch-Nudeln mit Parmesan bestreuen.