One Pot Pasta mit Thunfisch

Das Rezept von der One Pot Pasta mit Thunfisch ist einfach und schnell in einem Kochtopf zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Penne (oder andere Nudeln)
180 g	Thunfisch (im eigenen Saft)
Nach Belieben	Kapern
1 Stk.	Knoblauchzehe
8 Blätter	Basilikum
50 g	Parmesan gerieben
0.5 Stk.	Bio-Zitronen
1 TL	Instant-Gemüsebrühe
2 EL	Olivenöl
450 ml	Wasser
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **One Pot Pasta mit Thunfisch** die Penne oder andere Nudeln in einen großen Kochtopf geben. Den Thunfisch ohne Saft und abgespülte Kapern darüber verteilen. Fein gehackten Basilikum, klein geschnittenen Knoblauch zugeben und geriebenen Parmesan hinzugeben. Die Instant-Gemüsebrühe, Olivenöl, Abrieb und Saft der halben Zitronen in den Topf geben.

2. Jetzt das Wasser dazu geben, aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Des Öfteren Rühren, damit der Boden nicht anbrennt. Den Herd ausschalten, den Topf mit einem Deckel abdecken und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Vor dem Servieren die One Pot Pasta mit Thunfisch nach Lust und Laune mit geriebenen Parmesan bestreuen und mit Basilikum garnieren.