Pasta mit Thunfisch

Die leckere Pasta mit Thunfisch ist bei Fisch- und Nudelliebhaber sehr beliebt. Ein einfaches und rasch zubereitetes Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Pasta
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
250 g	Cocktailtomaten
	Chilipulver
	Salz und Pfeffer
75 g	Oliven (grün ohne Kern)
200 g	Thunfisch (aus der Dose)
1 Bund	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **Pasta mit Thunfisch** Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsangabe bissfest kochen. Knoblauch und Schalotten schälen, fein hacken, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und andünsten, Tomaten waschen, halbieren und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

2. Oliven zerkleinern und mitdünsten, Thunfisch aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und in Stücke zerpflücken. Den Fisch unter die Sauce mischen. Die gegarten, abgetropften Nudeln mit der Sauce vermischen. Auf Pastateller anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Tipp

Die Thunfisch Pasta mit einer Zitronenscheibe garnieren.