Thunfisch Tagliatelle

Ein klassisches Rezept aus Bella Italia: Die Thunfisch Tagliatelle gelten als beliebte Delikatesse, die im Handumdrehen zubereitet ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Tagliatelle
300 g	Thunfischfilets (frisch)
25 ml	Olivenöl
150 ml	Schlagobers
2 Stk.	Tomaten
	Salz und Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Thunfisch Tagliatelle zuerst einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und kurz im kochenden Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und dann mit einem scharfen Messer häuten. Halbieren, entkernen und klein würfeln.

2. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und die Tagliatelle darin nach Packungsanleitung bissfest garen. In der Zwischenzeit das Thunfischfilet klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und mit dem Schlagobers verrühren. Thunfisch dazugeben und ca. 1 Minute ziehen lassen.

3. Tagliatelle abgießen, kurz abtropfen lassen und mit dem Thunfisch vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und klein zupfen. Die Tagliatelle mit dem Thunfisch auf Tellern anrichten, mit Tomaten und Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Thunfisch Tagliatelle können alternativ auf mit frischem Lachsfilet zubereitet werden.