

# Thunfischspaghetti

Wenn es mal schnell gehen soll, ist das Rezept für Thunfischspaghetti genau richtig: Im Handumdrehen zubereitet und einfach lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Spaghetti</a>
1 Bund	Petersilie
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
3 EL	<a href="#">Parmesan</a>
2 Stk.	Eigelb
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Dose	<a href="#">Thunfisch</a> (in Olivenöl)

## Zubereitung

1. Für die **Thunfischspaghetti** reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin al dente kochen. Währenddessen Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
2. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Thunfisch abtropfen lassen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin leicht andünsten. Thunfisch und Petersilie dazugeben und leicht köcheln lassen.
3. Schlagobers mit der restlichen Butter, Parmesan und Eigelb mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen, dann wieder zurück in den Topf geben.
4. Die Petersilien-Thunfisch-Mischung darauf verteilen. Die Sahnesauce darüber gießen. Alles

auf Teller verteilen und sofort servieren.

## Tipp

Die Thunfischspaghetti vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen.