

Bandnudeln mit Thunfisch

Zutaten für: 2 Portionen

3	Essl.	Olivenöl
1	klein.	Zwiebel(n), gehackt
1		Knoblauchzehe(n), gehackt
1		Chilischote(n)
400	Gramm	Thunfisch, 2 kl. Dosen (pikanten)
4		Tomate(n), geschält, mit Kernen grob gehackt
1	Bund	Schnittlauch, grob gehackt
200	ml	Fleischbrühe
2	Essl.	Sahne, abschmecken
120	Gramm	Parmesan, frisch gerieben
		Salz und Pfeffer
250	Gramm	Bandnudeln

Anleitung:

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten darin andünsten. Tomaten, Thunfisch und Schnittlauch dazugeben, 2 Minuten dünsten. Fleischbrühe einrühren und aufkochen.

Die bissfest gekochten, abgetropften Bandnudeln unterheben und auf Tellern anrichten. Geriebenen Parmesan darüber streuen.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe