

Nudeln mit Thunfischsauce

Zutaten für: 4 Portionen

500 Gramm Nudeln

SAUCE

1	Dose	Thunfisch
1	Bund	Petersilie; ev. 2-fache Menge
1/2	klein.	Chilischote; ev. 2-fache Menge
2		Sardellenfilets
1	klein.	Dose Tomaten
		Salz

NACH GESCHMACK

1 klein. Glas Kapern

Anleitung:

Das Oel vom Thunfisch in einen Topf laufen lassen, die feingehackte Petersilie, Sardellenfilets (feingehackt), die Chilischote (feingehackt) anschmoren. Das kleingeschnittene Thunfischfleisch zugeben und anbraten (ggf. etwas Olivenoel, wenn das Fiscoel nicht Reicht) mit den Dosentomaten abloeschen. Die Tomaten dabei mit dem Kochloeffel zerdruecken, und bei leichter ca. 1 h koecheln lassen, Leicht salzen. Nach Geschmack 1 kleines Glas Kapern hinzugeben. Die Nudeln kochen, in einer Schuessel mit der Sosse vermischen, Servieren, fertig!