

Rigatoni mit Fischsauce

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Tomaten
1		Zwiebel
2	Essl.	Olivenoel
100	Gramm	Dosen-Thunfisch
4		Sardellenfilets
2		Eier; hartgekocht
1		Zitrone; den Saft
2	Essl.	Kapern
		Pfeffer, Salz
1	Bund	Petersilie
400	Gramm	Rigatoni

Anleitung:

Zwiebel schaelen, feinwuerfeln und im Olivenoel duensten. Tomaten Enthaeuten, kleinschneiden und zu den Zwiebeln geben. Sardellenfilets Waschen und kleinschneiden, Eier pellen und wuerfeln, Thunfisch aus Dem Fond nehmen und kleinschneiden. Alles zu den Tomaten geben. Zitronensaft und Kapern zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, hacken und in die Fischsauce einruehren. Nudeln Nach Vorschrift 8-12 Minuten kochen.