

Spaghetti-Sauce "Thunfisch-Sauce"

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Tomaten
2		Zwiebeln
1	Essl.	Öl
125	ml	Sahne
1	Dose	Thunfisch in Öl
2		Sardellenfilets
	Einige	Spritzer Zitronensaft
1	Teel.	Scharfer Senf
		Salz
		Pfeffer
250	ml	Fleischbrühe
50	Gramm	Kapern

Anleitung:

Die Tomaten heiss überbrühen, enthäuten und klein würfeln. Dann beiseite stellen. Zwiebeln abziehen, hacken, in Öl andünsten. Sahne und den Thunfisch (einige Stückchen vorher beiseite legen) dazugeben. In ein hohes Gefäss umfüllen und mit Sardellenfilets, Zitrone, Senf, Salz und Pfeffer pürieren. Nach und nach die Brühe zugießen. Nochmals erhitzen, abschmecken. Den restlichen Thunfisch fein zerpfücken. Mit den Kapern und den Tomatenwürfeln unter die Sauce heben.

Pro Portion ca. 240 kcal.