

Thunfisch - Tomatensauce

Zutaten für: 1 Rezept

1	Dose	(850 ml) Tomaten, ganz, geschält
1	Dose	Thunfisch
1		Knoblauchzehe
		Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
		Basilikum, getrocknet

Anleitung:

1 El. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die abgetropften, kleingeschnittenen Dosentomaten und die gepresste (kleinschneiden geht auch) Knoblauchzehe dazugeben. Mit wenig Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken und das ganze 3-4 Min köcheln lassen. Dann den Thunfisch zerpfücken und dazugeben.

Wer es gerne schärfer mag, gibt noch ein wenig Sambal Ölek dazu (ca. 1/2 Tl).

Dazu 500 g Spaghetti kochen.