

Pasta Con Ragù al Tonno (Nudeln mit Thunfischragout)

Kategorien: Küche, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

350	Gramm	Hartweizen-Nudeln,
250	Gramm	Pelati (geschälte Tomaten In Dose) Oder sehr reife Tomaten,
100	Gramm	Thunfisch in Öl,
50	Gramm	Butter,
3		Sardellen in Öl,
1		Zwiebel (fein gehackt),
1		Knoblauchzehe (gepresst), Basilikum, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Anleitung:

Knoblauch und Zwiebel in der Butter und 2 EL Öl dünsten. Sobald sie Farbe annehmen, Pelati dazugeben und 2 bis 3 Zweige Basilikum. Salzen und pfeffern.

In einem anderen Topf die Sardellen dünsten, mit einer Gabel zerdrücken und mit 1 EL Öl vermischen. Den Thunfisch ebenfalls mit der Gabel zerdrücken und zu den Sardellen geben. Einige Minuten anbraten lassen. Erst dann in die Tomatensauce geben und weitere 40 Minuten kochen.

Die Teigwaren in kochendem Salzwasser nach Vorschrift kochen. Die weichen Nudeln in eine Schüssel geben und gut mit dem Ragout vermischen. Heiss servieren.