

Pasta a Scuta mit Thunfisch

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

1	Dose	Geschaelte Tomaten
1	Bund	Petersilie (kann auch mehr Sein!)
1	Dose	Thunfisch (ohne Oel! in Eigenem Saft)
1	groß.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen (nach Geschmack auch mehr) + Nudeln (Sorte egal)

Anleitung:

Zwiebel + Knoblauch klein hacken, mit etwas Oel in eine Pfanne geben. Beides anduensten, bis die Zwiebeln leicht braun und glasig werden. Tomaten mit einer Gabel zerdruecken, und samt Saft in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Deckel drauf und gut 20 Minuten koecheln lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und kleinhacken. Nachdem die Tomaten 20 Minuten gekocht haben, die Petersilie und den Thunfisch dazu geben Und gut umruehren. Mit etwas Salz und Pfeffer wuerzen (wer es besonders Pikant mag, kann noch 1-2 Peperoncini zerdrueckt dazu geben. Aber Vorsicht: Die Dinger sind verdammt scharf!) Weitere 5 Minuten kochen Lassen, danach von der Herdplatte runter und 2-3 Minuten stehen lassen. Das ganze zu den Nudeln servieren.

Tip: Je mehr Petersilie, desto besser! Das ganze laesst sich natuerlich Mengenmaessig noch erweitern.