

Spaghetti mit Thunfisch (Spaghetti Del Fattore)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Italien

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Thunfisch aus der Dose
250	Gramm	Steinpilze oder Pfifferlinge
300	Gramm	Tomaten
3	Essl.	Olivenoel
1		Knoblauchzehe

Anleitung:

Den Thunfisch abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Steifen schneiden. Die Tomaten haueuten und kleinschneiden. Das Oel Erhitzen, die geschaelte Knoblauchzehe darin braun braten und Entfernen. Die Pilze und die Tomaten in das Oel geben und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Den Thunfisch in Stuecke zerteilen, Mit dem Salz und dem Pfeffer zugeben und die Kraeuter untermischen. (AH)

Spaghetti mit Thunfisch (Spaghetti Del Fattore)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Italien

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Thunfisch aus der Dose
250	Gramm	Steinpilze oder Pfifferlinge
300	Gramm	Tomaten
3	Essl.	Olivenoel
1		Knoblauchzehe

Anleitung:

Den Thunfisch abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Steifen schneiden. Die Tomaten haeuten und kleinschneiden. Das Oel Erhitzen, die geschaelte Knoblauchzehe darin braun braten und Entfernen. Die Pilze und die Tomaten in das Oel geben und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Den Thunfisch in Stuecke zerteilen, Mit dem Salz und dem Pfeffer zugeben und die Kraeuter untermischen. (AH)