

Thunfisch - Spaghetti

Kategorien: Teigware, Spaghetti, Thunfisch, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

1		Schalotte
2		Knoblauchzehen
4		Sardellenfilets in Lake
200	Gramm	Thunfisch; naturell Eingelegt
2	groß.	Fleischtomaten; vollreif
1/2	Bund	Glatte Petersilie
400	Gramm	Spaghetti
		Salz, Pfeffer
8	Essl.	Olivenoel
2		Peperoni
50	ml	Trockener Weisswein
12		Schwarze Oliven

Anleitung:

Schalotte und Knoblauch wuerfeln, Sardellenfilets abspuelen, abtrocknen, hacken. Abgetropften Thunfisch zerpfleucken. Tomaten ueberbruehen, haeuten, entkernen, grob zerschneiden.

Die Haelfte der Petersilie fein hacken. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Schalotte und Knoblauch im Oel glasig braten. Sardellen und Thunfisch und die zerkleinerten Peperoni darin kurz anschwitzen. Tomaten und gehackte Petersilie hinzufuegen, kraeftig pfeffern, leicht salzen. Den Wein angiessen und alles leise koecheln lassen.

Das Olivenfruchtfleisch in Spalten vom Stein loesen und in der Sauce erwaermen. Sauce abschmecken und mit den abgetropften Spaghetti anrichten. Die uebrige Petersilie zerpfleucken, ueberstreuen.