



SPAGETTHI TONNO E PUTTANESCA

So geht's:

Zutaten:

- 2 Personen:
- 250g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5-6 EL Olivenöl
- 2 TL Kapern
- 50g schwarze Oliven
- 100g Tomaten aus der Dose, stückig
- 1 TL Tomatenmark
- getrocknete Tomaten
- 1 Dose Thunfisch in eigenem Saft
- Handvoll Cherry Tomaten
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer, italienische Kräuter,
Optional: Chili

- 1 Die Spaghetti nach Packungsbeilage al dente kochen.
- 2 Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und eine Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden. In die heißen Pfanne geben und andünsten. Die Cherry Tomaten halbieren und mit in die Pfanne geben. Mit den Tomaten aus der Dose ablöschen und auf mittlere Stufe schalten.
- 3 Die getrockneten Tomaten halbieren oder dritteln, ebenso die Oliven. Den Thunfisch abtrocknen lassen. Tomaten, Oliven, Thunfisch und Kapern mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Das Tomatenmark unterrühren und mit den Gewürzen und der Prise Zucker würzen.
- 4 Die gekochten Spaghetti zugeben und alles miteinander verrühren und genießen.

