



# Thunfisch - Spaghetti

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Thunfisch Pasta für jeden Tag, in 25 Minuten gemacht

## Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehe, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 4 El Olivenöl
- 2 El Tomatenmark
- 2 Dose Pizzatomen, ca. 950 g
- 3 Tomaten, entkernt, in Würfeln
- 400 g Spaghetti
- 40 g Kapern, grob gehackt
- 2 Dose Thunfisch in Lake, mundgerecht zerpfückt (ca. 250 g Abtropfgewicht)
- 1 El Olivenöl
- 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen. Zeitgleich die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark dazu geben, kurz mit schwitzen lassen.

### Schritt2

Die Pizzatomen aufgießen, leise 5 - 6 min. köcheln lassen, mit Salz, Zucker und Pfeffer pikant würzen.

### Schritt3

Die Tomatenwürfel, Kapern und den Thunfisch zufügen, die abgegossenen Spaghetti tropfnass unter

mischen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Olivenöl darüber träufeln und mit Basilikumblättern garniert servieren.

#### **Schritt6**

Dazu ev. geriebenen Parmesan reichen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-spaghetti/>