

Thunfischsauce für Pasta bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Dosen Thunfisch in Öl, 2 Zwiebeln, 500 ml Cremefine zum Kochen, 4 Esslöffel ger. Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskat.

Die Zubereitung:

Pasta nach Wahl kochen (500 g).

Zwiebeln schälen und würfeln.

Das Öl aus den Thunfischdosen in einen Topf geben und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.

Den Thunfisch dazugeben und etwas anbraten.

Das Ganze mit der Cremefine aufgießen und erhitzen lassen.

Den geriebenen Parmesan dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.