

Thunfischsoße m. grünen Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft, 0,5 kg grüne Nudeln, 150 gr Kräuterschmelzkäse, 1 Becher Sahne, ca 1 l H-Milch 3.5%, 1 Esslöffel Butter, 1 Teelöffel gekörnte Brühe, 1 Prise weißer Pfeffer, 2 Esslöffel Mehl.

Die Zubereitung:

1. grüne Nudeln nach Herstellerangaben al dente kochen
2. Butter im flachen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, Mehl zugeben, feste rühren bis klumpenfrei, dann mit Milch ablöschen, (klassische weiße Mehlschwitze) wieder rühren bis klumpenfrei
3. Thunfisch zwischen den Fingern zerkleinern und mit dem eigenem Saft und den Schmelzkäse unter rühren,
4. Brühe, Pfeffer und Sahne zugeben, verrühren, ist die Soße zu dick kann noch Milch zugegeben werden.

Sofort servieren.