

Thunfisch-Champignonsoße für Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 große Zwiebel, 450 gr Thunfisch (Dose), 100 gr Champignons, 90 gr Butter, 300 ml süße Sahne, 3 Esslöffel Tomatenmark, 1 Prise Salz und Pfeffer, 2 Esslöffel Petersilie (gehackt).

Die Zubereitung:

Zwiebel feinhacken, Thunfisch abgießen, zerpfücken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Thunfisch zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange dünsten, bis die Zwiebel gar ist. Champignons halbieren, größere vierteln und in die Pfanne geben. Sahne und Tomatenmark einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Soße zum Kochen bringen und dann sofort vom Herd nehmen. Petersilie unterrühren und über die heißen Nudeln gießen. Vorsichtig mischen und sofort servieren