

TAGLIATELLE MIT THUNFISCHSAUCE

Rezept von www.daskochbuch.eu



[das Kochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)

Zutaten:

- 400 g Tagliatelle
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Thunfisch (150 g)
- 250g Kirschtomaten
- 400 ml Tomaten passiert
- 1 EL Kapern
- 2 EL schwarze Oliven ohne Kern
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

zum Garnieren:

- Basilikum

Zubereitung:

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, danach abseihen und mit 1 EL Olivenöl vermischen.

Tomaten waschen und halbieren. Die geschälte, kleingehackte Zwiebel gemeinsam mit den Oliven und Kapern in Butter andünsten, halbierte Kirschtomaten und passierte Tomaten dazugeben. Alles gut verrühren und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, immer wieder durchrühren. Thunfisch gut abtropfen lassen und zur Tomatensauce geben. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Tagliatelle auf Tellern anrichten, Thunfischsauce dazugeben und mit gehacktem Basilikum garniert servieren.