

Spaghetti al tonno

Lust auf Thunfisch? Dann passt das Rezept für Spaghetti al tonno perfekt: einfach, schnell und lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------------|
| 200 g | Spaghetti |
| 1 Schuss | Olivenöl |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 0.5 Stk. | Zwiebel |
| 4 Stk. | Tomaten |
| 160 g | Thunfisch |
| 1 Spritzer | Chiliöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Handvoll | Basilikum |

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti al tonno** zuerst die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser al dente kochen, anschließend abgießen.
2. In der Zwischenzeit die geschälten Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken, die Tomaten waschen und in kleine Stückchen schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelstückchen und den Knoblauch solange anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen. Jetzt die Tomaten beimengen und kurz mitkochen lassen, danach den abgetropften Thunfisch dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack mit einer kleingehackten

Chilischote oder etwas Chiliöl würzen. Nun den Basilikum klein hacken und die fertig gekochten Spaghetti zu der Thunfisch-Mischung hinzufügen und kurz erwärmen. Zum Schluss den frisch gehackten Basilikum untermengen und die Spaghetti al tonno auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Noch pikanter werden Spaghetti al tonno, wenn kleingehackte Oliven oder Kapernbeeren beigegeben werden.