



Linguine mit Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

500g Linguine
300 g Thunfisch
2 Schalotten
4 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
250g stückige Tomaten
2 EL Tomatenmark scharf
1 TL Zucker
Olivenöl
Pfeffer, Salz, Chili



Zubereitung:

Die Linguine laut Packungsanleitung al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Schalotten, den Knoblauch und die Petersilie fein hacken.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Knoblauch, Petersilie und stückige Tomaten hinzufügen und aufkochen lassen.

Thunfisch und Tomatenmark einrühren und mit Zucker, Pfeffer, Salz und nach Belieben mit Chili abschmecken.

Die Linguine mit der Thunfischsauce vermengen und servieren.