

# Kochen mit Klaus

*Leicht & Lecker!*

## Maccheroni mit Thunfischsauce

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Olivenöl, 1 Dose Thunfisch, Zucker, Pfeffer
- 50 g Sardellen, Salz, 500 g pass. Tomaten, 1 kl. Dose Erbsen-Möhren
- 250 g Maccheroni, 2 EL TK-Petersilie, je ½ TL Curry- & Paprikapulver
- frischer Basilikum, gehobelter Parmesan & schwarze Oliven

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Thunfisch abtropfen lassen, mit 50 ml Olivenöl, Sardellen (mit Öl) u. dem Basilikum mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse verrühren.



2. Zwiebel u. Knobi in etwas Öl glasig dünsten. Tomaten u. Thunfisch-Masse zugeben, salzen u. pfeffern, aufkochen u. ca. 10 Min. köcheln lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Erbsen u. Möhren unter die Sauce heben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Curry- u. Paprikapulver würzen. Nudeln in tiefen Tellern mit Sauce bedeckt, mit Parmesan u. Oliven garniert servieren.



*Tipps des Chaoten: Mit einem frischen Salat servieren!*

