

Kochen mit Klaus

Nudeln Arrabbiata mit Thunfisch

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 150 g Penne-Nudeln, 200 g Kirschtomaten, 1 Glas Arrabbiata-Sauce,
- Salz, 1-2 TL Pizzagewürz, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 120 g TK-Erbesen,
- 2 TL Zucker, 1-2 TL Oregano, 1 Chili (bei Bedarf), Pfeffer, Olivenöl,
- 1 Dose Thunfisch (in Wasser), ½ Bund Basilikum, 125 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, 5 Min. vor Garende die TK-Erbesen zugeben u. alles abgießen. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Chili fein hacken. Tomaten putzen u. klein schneiden. Basilikumblätter abzupfen, waschen u. in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln mit Knoblauch u. Chili in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten mitdünsten, Zucker zufügen u. karamellisieren lassen. Arrabbiata-sauce zugeben, erhitzen u. mit Pizzagewürz, Oregano, Salz u. Pfeffer würzen. Nudeln u. Thunfisch unterrühren.



3. Mozzarella in Scheiben schneiden, salzen, zufügen u. den Deckel auf die Pfanne legen. Käse anschmelzen lassen.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikumstreifen garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 29.07.2012