

# Kochen mit Klaus

## Spaghetti al tonno

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 1 kl. rote Paprika, 200 g Schmand, Olivenöl
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, 50 g Sardellenfilets Salz, Pfeffer,
- 250 g Spaghetti, 1 EL Butter, 3 EL TK-Petersilie, 150 g TK-Erbsen,
- gehobelter Parmesan & schwarze Oliven zum Garnieren

### Zubereitung:

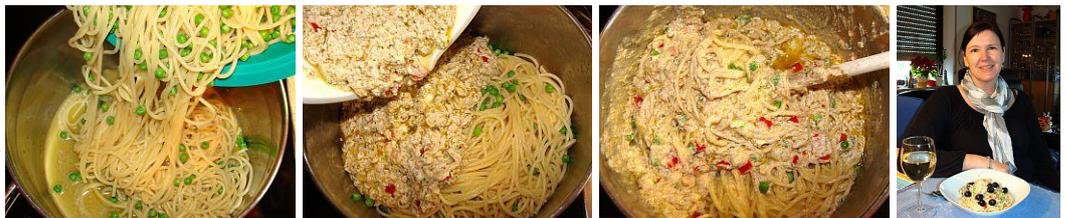
1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika entkernen u. klein würfeln. Thunfisch u. Sardellen abtropfen lassen, mit 150 ml Olivenöl u. der Petersilie mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse verrühren. Schmand unterheben, mit Salz u. Pfeffer würzen.



2. Zwiebel u. Knoblauch in 2 EL Öl glasig dünsten, Paprika mitdünsten. Beides unter die Creme ziehen. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, 5 Min. vor Garende die Erbsen zugeben.



3. Nudeln abgießen, in den Topf zurückgeben u. bei mittlerer Hitze mit Butter erneut erwärmen. Sauce gründlich unter die Nudeln heben. In tiefen Tellern mit gehobeltem Parmesan u. Oliven garniert servieren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen Weißwein genießen, lecker!



Erstellt von Klaus am 04.04.2014