

Kochen mit Klaus

Thunfischauflauf alla Klaus

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 Bund Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen, 300 g Paprika-Mix, Salz,
- Pfeffer, 250 g Champignons, 1 Dose geh. Tomaten, 200 ml Sahne,
- 200 g Spiralnudeln, 1 Dose Thunfisch (eig. Saft), 1 Bratensaft,
- 1 Dose kl. Erbsen, 1 EL Pizzagewürz, 1 EL br. Zucker, Saucenbinder,
- 200 g geriebener Mozzarella, Basilikum

Zubereitung:

1. Knobi fein würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Paprika waschen, entkernen u. in grobe Würfel teilen. Pilze putzen u. vierteln. Thunfisch u. Erbsen abgießen. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Lauchzwiebeln, Paprika u. Pilze in Öl andünsten, Knobi u. Tomatenmark kurz mitbraten, mit Tomaten u. Sahne ablöschen, Bratensaft einrühren u. aufkochen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Erbsen u. Nudeln unterheben, mit Saucenbinder andicken. Alles in eine Auflaufform geben.



3. Thunfisch auf dem Auflauf verteilen, mit dem geriebenen Käse bestreuen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren, sehr lecker!

