

Kochen mit Klaus

Tortelloni mit Thunfisch & Garnelen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung (Kühlfach), Salz,
- 200 g Datteltomaten, 180 g getrockn. Tomaten in Öl, 3 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 3 Lauchzwiebeln, 150 g Thunfisch in Wasser (Dose),
- 200 g Garnelen in Knoblauchöl, 1 rote Chili, Salz, Pfeffer,
- 2 EL TK-Italienische Kräuter, gerebelter Thymian & Rosmarin

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebeln in breite, Chili in dünne Ringe schneiden. Datteltomaten waschen u. halbieren. Öl-Tomaten abtropfen lassen (Öl auffangen) u. grob hacken. Thunfisch abtropfen lassen. Tortelloni mit 1 EL Olivenöl nach Angabe zubereiten, abgießen u mit etwas Tomatenöl beträufeln.



2. Zwiebeln mit Chili in dem Tomatenöl glasig dünsten. Gehackte Tomaten zugeben u. mitbraten. Lauchzwiebeln, Tomaten u. mit einer Gabel zerpfückten Thunfisch zufügen. Unter ständigem Rühren braten, bis der Thunfisch gut durchgewärmt ist. Italienische Kräuter unterheben. Rosmarin, Thymian mit Garnelen u. Knobi-Öl unterheben.



3. Salzen u. pfeffern, Tortelloni unterheben u. sofort heiß servieren.



Tipp des Chaoten: *Mit frischen Rosmarinzweigen garnieren!*

