

Thunfischsugo



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	Etwas / nach Bedarf
Thunfisch	1 Dose(n) / Becher
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Pfefferoni	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Paprika, rot	1 Stk.
iglo 8-Kräuter	1 Esslöffel
Geschälte Tomaten / Pelati	1 Dose(n) / Becher
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Eine Dose Thunfisch im eigenen Saft und eine Dose geschälte Tomaten beifügen.

Den Paprika würfeln, einen scharfen Pfefferoni klein schneiden, gemeinsam mit den Gewürzen zum Sugo geben und kurz aufkochen lassen.

Nudel laut Packungsaufschrift in reichlich Salzwasser bissfest kochen, das Sugo auf den gekochten Nudeln verteilen, eventuell mit Schnittlauchröllchen und geriebenem Käse bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1028-Thunfischsugo.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at