

Thunfischauflauf

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	1 Stk.
Thunfisch	1 Dose(n) / Becher
Sauerrahm / saure Sahne	½ Dose(n) / Becher
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Zwiebeln	½ Stk.
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Pkg.
Nudeln / Pasta	½ Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Dose(n) / Becher
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Thunfisch in der Pfanne anrösten und würzen.

Passierte Tomaten darunter mischen und 5 Minuten köcheln lassen.

Nudeln daruntermischen.

Sahne und Sauerrahm, Käse und Pfeffer vermischen und über die Nudeln geben.

Deckel drauf und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-472-Thunfischauflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at