

THUNFISCH-SCHAFSKÄSE PASTA

THUNFISCH-SCHAFSKÄSE PASTA

Eine schnelle und leckere Pastavariante zu der mich – man mag es kaum glauben – meine bessere Hälfte inspiriert hat. Zugegeben, seine Variante war mit Tomatensauce aus dem Tetra-Pack, aber wer wird schon kritisch sein... Hier von mir die etwas verfeinerte Version mit Schafskäse und selbstgemachter Sauce.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Spaghetti

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)

100g Schafskäse

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver (scharf)

1 Dose Pizzatomaten (400g)

2-3 Tomaten

1 EL Tomatenmark

1 kleines Bund Thymian

ZUBEREITUNG:

Da die Sauce super schnell geht setze ich zuerst einen Topf Salzwasser für die Nudeln auf. Während das Wasser heiß wird schneide ich schonmal die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel. Beides wird mit etwas Olivenöl in einem kleinen Topf angebraten bis die Zwiebeln glasig sind. Dann kommt der Thunfisch dazu. Ordentlich umrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen, kurz etwas fein hacken und dazu geben. Dann kommen die Pizzatomaten dazu. Kurz aufkochen lassen und mit Paprikapulver und Tomatenmark abschmecken.

Jetzt sollte auch das Nudelwasser so weit sein. Die Spaghetti in den Topf geben und köcheln lassen

bis sie gar sind.

Den Schafskäse schneide ich jetzt in kleine Würfel und zerbrösel diese nochmal über dem Topf. Jetzt wird so lange umgerührt bis der Käse sich gleichmäßig mit der Sauce verbunden hat, also keine Stückchen mehr zu sehen sind.

Kurz bevor die Nudeln fertig sind (3-4 Minuten vorher) würfel ich die Tomaten fein und gebe sie in die Sauce. Sie sollen auf keinen Fall verkochen. Abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer oder Salz nachwürzen.

Die Spaghetti abgießen und zurück in den Topf geben. Die Sauce dazugeben und alles zusammen im großen Topf vermengen.

Anrichten und (falls zur Hand) noch ein Basilikumblättchen auf die Pasta setzen.

Voilà – es ist angerichtet!