

Nudeln in Thunfisch-Tomaten-Käse Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Nudeln
2 große	Zwiebel(n), gewürfelt
2 TL	Öl
2 EL	Tomatenmark
etwas	Zucker
2 Dose	stückige Tomaten
2	Knoblauchzehe(n), gepresst
etwas	Gemüsebrühe
2 Dose	Thunfisch im eigenen Saft
8 EL	Schmelzkäse light (10 %)
4 EL	saure Sahne
viel	Basilikum, frisch oder TK
	Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Die Zwiebeln in Öl glasig anbraten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, etwas Zucker dazugeben, dann Knoblauch und die gehackten Tomaten (keine passierten, es sollen Stückchen sein). Etwas Gemüsebrühe angießen, einen Deckel auflegen und die Sauce kurz köcheln lassen. Den Thunfisch dazugeben, gerne auch mit dem Saft, in der Sauce erhitzen. Schmelzkäse, saure Sahne und Basilikum in die Sauce rühren und mit schwarzem Pfeffer abschmecken, bei Bedarf auch etwas salzen.

Die Nudeln mit der Sauce vermengen und schlemmen.

Guten Appetit!