



## Spaghetti al tonno

Spaghetti mit Thunfisch gehört zu den süditalienischen Pasta-Klassikern. Mit dem Rezept von Kochbuchautor Claudio del Principe sind sie schnell zubereitet und munden erst noch köstlich.

### Zutaten

#### Für 4 Personen

- Olivenöl extra vergine
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 750 ml passierte Tomaten
- 4 Basilikumblätter
- Salz
- 500 g Spaghetti oder Linguine
- 400 g Thunfisch (vorzugsweise Filetstücke in Öl)
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie, fein geschnitten

### Zubereitung

1. In einer Schwenkpfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und mit dem Knoblauch 2 Minuten aromatisieren.
2. Die passierten Tomaten dazugeben, die Flasche mit einem halben Glas Wasser ausschwenken und das Wasser zur Sauce geben.
3. Den Basilikum hineinzupfen, die Sauce salzen und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
4. Den abgetropften Thunfisch dazugeben und 10 Minuten sanft weiterköcheln lassen.
5. Die Pasta in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen und zur Thunfischsauce geben.
6. Alles 1 bis 2 Minuten durchschwenken und zum Schluss die Petersilie einstreuen.

Aus dem Buch: «Pura Passione», Claudio Del Principe, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>