

Nudeln mit Thunfisch und Mozzarella

Für 4 Portionen:

300 g Fusilli	2 Thunfisch, im eigenen Saft	1 Bund Basilikum
2 Mozzarella (à 125 g)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	2 Zucchini	400 g stückige Tomaten, Dose
100 g Sahne	Salz und Pfeffer	20 g gehackte Pistazien

Die Fusilli nach Packungsanleitung zubereiten, abgießen, abtropfen lassen. Inzwischen den Thunfisch abtropfen lassen und grob zerrupfen.

Das Basilikum waschen, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Den Mozzarella in Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein schneiden und im heißen Öl anbraten. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden, die Zucchini würfeln, hinzufügen und 5-7 Minuten mitbraten. Tomaten, Sahne und die Hälfte des Basilikums hinzufügen, aufkochen.

Den Thunfisch und die Nudeln hinzufügen, kurz mit erhitzen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit den Mozzarellawürfeln, dem übrigen Basilikum und den Pistazien bestreut servieren.

Tipps:

Zu den Nudeln mit Thunfisch passen auch sehr gut Kapern, Erbsen oder Oliven. Einfach als Topping über die Nudeln streuen und genießen.

NN am 24. Juni 2024