

## Spaghetti mit Thunfisch-Sahne-Soße

### Für 2 Portionen

250 g Spaghetti	1 Zwiebel	1 Dose Thunfisch
Öl, Salz	250 ml Sahne	Tomatenmark
Kräuter der Provence		

Spaghetti al dente kochen.

Zwiebel klein würfeln und mit etwas Öl im Topf anbraten, den Thunfisch zufügen. Anschließend die Sahne zugeben.

Tomatenmark dazugeben, bis die Soße eine rosa Farbe bekommen hat. Reichlich Kräuter der Provence dazu und mit Salz abschmecken. Vielleicht etwas andicken.

### **Tipp:**

Alternativ darf man statt Thunfisch auch Zucchini und Lachs nehmen.

NN am 12. Mai 2026