

Nudeln mit Thunfischsauce

Zutaten:

500 g kurze Makkaroni
100 g Thunfisch (Dose)
2 EL Sesamkörner
50 g Rosinen
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 kleine Chilischote
250 g geschälte Tomaten (Dose)
150 g passierte Tomaten
1 Bund Petersilie
½ TL schwarze Pfefferkörner
2 l Fleischbrühe
1 Prise Safran
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Parmesan

Zubereitung:

- Thunfisch, Knoblauch und Chili zu einer Paste pürieren.
- Eine Zwiebel, Rosinen, und Petersilie klein hacken.
- Tomaten zerkleinern.
- Die Brühe mit der zweiten ganzen Zwiebel, Pfefferkörnern und 2 EL Öl aufkochen lassen.
- Nudeln in der Brühe al dente garen.
- In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel in etwas Öl andünsten.
- Thunfischpaste, Sesamkörner, Rosinen und die halbe Menge Petersilie unterrühren.
- Passierte Tomaten und die geschälten Tomaten mit Saft ebenfalls einrühren.
- Alles zusammen etwas einkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Safran abschmecken.
- Abgetropfte Nudeln unter die Sauce mischen.
- Anrichten und mit der Restpetersilie und Parmesan überstreuen.