

Spaghetti mit Thunfisch-Oliven-Kapern-Soße

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Olivenöl	EL	6	8
geschälte Tomaten (Dose)	g	800	1200
Thunfisch (Dose)	g	80	120
Oliven, kleingeschnitten			
- blau	EL	3	4
- grün	EL	3	4
Kapern	g	20	30
Origano, kleingehackt	EL	2	3
Spaghetti	g	500	750
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1.

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Tomaten mit Saft und Thunfisch ohne Öl einschließlich Oliven sowie gut abgespülte Kapern in eine hohe Pfanne geben. Tomaten und Thunfisch mit Gabel zerkleinern.
2. Alles bei mittlerer Hitze 15 Minuten leise kochen lassen. Origano zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 15 Minuten leise köcheln lassen.
3. Spaghetti al dente kochen.
4. Spaghetti mit Sugo in einer Schüssel mischen und mit Pfeffer (**kein Käse**) servieren.