

Pasta mit Thon, Tomaten und Kapern

Zutaten: (für 4 Personen)

- 800 g Pelati-Tomaten in Stücken aus der Dose
- 200 g Thon aus der Dose
- 4 EL kleine, eingelegte Kapern aus dem Glas
- 1 grössere Zwiebel, feingehackt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 2 EL getrocknete italienische Kräutermischung
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie, gehackt
- 4 dl Wasser
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Geriebener Parmesan
- 500 g Pasta nach Wahl

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Tomatenpüree in etwas Olivenöl andünsten.

Den gut abgetropften Thon dazugeben und mitdünsten. Anschliessend die Pelati-Tomaten und Wasser hinzufügen, und alles untermischen.

Den Gemüsebouillon-Würfel, die italienische Kräutermischung, die Petersilie und die Kapern hinzugeben alles gut untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce auf niederer Hitze köcheln lassen.

Die Pasta nach Packungsangaben al dente kochen. Die Hälfte der Sauce mit der Pasta mischen.

SERVIEREN | Die Pasta auf die Teller schöpfen und mehr Sauce darüber löffeln. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan bestreuen.