

Penne in Thunfisch-Tomaten-Kapern-Sauce

Zutaten (2-3 Portionen):

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
2 EL Tomatenmark
1 Dose passierte Tomaten oder so
1 EL Kapern
1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
Salz
Pfeffer
Zucker
Basilikum

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl kurz andünsten. Tomatenmark drunter rühren, mitandünsten.

Tomaten aus der Dose dazu geben, kurz auf- und bei mittlerer Hitze 7 Minuten dahinkochen lassen.

Nudeln aufstellen.

Basilikum klein schneiden und mit Thunfisch und Kapern unter die Tomatensauce mischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Dahinköcheln lassen, bis die Nudeln fertig sind.

Mahlzeit.