



Spaghetti al Tonno

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebeln
Salz
350 g Spaghetti
2 Esslöffel Kapern
Öl
300 g geschälte Tomaten
½ Glas Weisswein
Pfeffer
250 g frischer Thunfisch

Zubereitung:

Die Zwiebel hacken und mit ein wenig Öl anbräunen lassen. Sobald sie Farbe annimmt, den in kleine Würfel geschnittenen Thunfisch dazugeben und gut anschmoren lassen. Den Wein dazu giessen und verdunsten lassen. Nun die Tomaten und die gehackten Kapern hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zirka 15 Minuten kochen lassen. Während des Kochens versuchen, den Thunfisch mit einer Gabel zu zerpfücken. Die Spaghetti al dente kochen, abgiessen und die vorbereitete Sauce darüber geben. Gut umrühren und servieren.