



## Capricci Tonno

### Meeresbrise

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Capricci oder andere Pasta
- 3 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 250 ml passierte Tomatensoße
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 1 Esslöffel Frischkäse oder Schmand
- Salz & Pfeffer, frischer Thymian

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze auslassen.
4. Die passierten Tomaten darüber geben, mischen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Den Thunfisch unter die heißen Tomaten mengen. Gut verrühren und mit Frischkäse verfeinern.
6. Die abgeschüttete Pasta in die Pfanne geben und mit Pfeffer und Salz würzen.
7. Zum Schluss mit dem kleingehackten Thymian bestreuen.