

## «Pasta al sugo di tonno»

### Zutaten (für 4 Personen)

500g	Pasta (Penne, Spaghetti...)
1	Zwiebel, gehackt
3	Knoblauchzehen, gehackt
2 EL	Olivenöl
2	Dosen Pelati-Tomaten (à 400 g), Tomaten in Stücke geschnitten
2	Dosen Thunfisch (à 200g), Thunfisch zerkleinert
2 EL	Tomatenkonzentrat
1 TL	Oregano
	Salz, Pfeffer
	Parmesan oder Sbrinz gerieben

*(Falls vorrätig: Einige gehackte Sardellenfilets und 1 EL Kapern mitkochen.)*

### Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in einer Pfanne im Olivenöl andünsten. Die Pelati-Tomaten, den Thunfisch und das Tomatenkonzentrat dazugeben. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ein halbe Stunde köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren und falls nötig ein wenig Wasser oder Weisswein (falls vorhanden) dazugeben.

In der Zwischenzeit die Pasta al dente kochen. Die Sauce mit der abgetropften Pasta vermischen und sofort servieren. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan oder Sbrinz bestreuen.

\*\*\*