

# Spaghetti mit Thunfischsauce

## Spaghetti al tonno



### Zutaten für drei Personen:

250 g Spaghetti

Salz für das Nudelwasser

### Thunfischsauce:

1 größere Zwiebel

1-2 EL Olivenöl

120 g abgetropfter Thunfisch

150-200 g Crème fraîche oder Sahne

125-175 g Champignons

75 ml Gemüsebrühe (optional)

1-3 Spritzer Worcestersauce

1 Spritzer Zitronensaft (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.

2. Inzwischen Zwiebel würfeln und in Olivenöl glasig anbraten. Thunfisch zerpfücken und zugeben. Crème fraîche unterrühren, Champignons putzen, in Scheiben schneiden und zugeben. Kurz köcheln lassen. Optional noch mit 75 ml Gemüsebrühe verdünnen.

3. Mit einigen Spritzern Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional auch noch mit einem Spritzer Zitronensaft.

4. Sauce und Spaghetti bei Tisch getrennt reichen.

### Hinweise:

Ein einfaches, preiswertes und schmackhaftes Gericht.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, Thunfisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 13.01.2023