

Spaghetti con Curry-Tonno

(Spaghetti mit Curry-Thunfisch)

Zutaten (für 4 Personen):

500 gr. Spaghetti

1 Zwiebel

1 Büchse Thunfisch (im eigenen Saft)

Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Curry, Zucker

Zubereitung:

Salzwasser zum kochen bringen, dann Nudeln hineingeben und al dente kochen.

Zwiebel kleinschneiden und anbraten. Thunfisch; ohne Saft; hinzugeben. Eine halbe Tube

Tomatenmark hinzugeben und mit Wasser verdünnen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Ca. 1 Teelöffel Curry hinzugeben, durch rühren und kurz aufkochen lassen.

Spaghetti abgießen, auf den Teller anrichten und die Soße darüber geben, mit 2-3 Blätter Basilikum garnieren.