

Spaghetti mit Thunfischsauce



Zutaten:

Spaghetti

100 g Thunfisch

Zwiebel

Weisswein

Salz, Pfeffer und Fischgewürz

Sauercrème

Bouillon

Zubereitung:

Zwiebel in Butter andünsten mit Weisswein und Bouillon ablöschen, etwas einkochen lassen. Thunfisch fein zerdrücken und mit Sauercrème mischen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Fischgewürz abschmecken. Thunfischpaste erst am Schluss unter die Sauce mischen und nur ganz kurz erwärmen. Spaghetti auf Teller geben und Sauce darüber geben.