



Vorspeise oder Hauptgang

# Pasta al tonno

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 g	Pasta
1 Dosen	Pelati (grosse Dose)
200 gr	Thon aus der Büchse (Abtropfgewicht)
1 dl	Rotwein, schwer
1 dl	Rindsbouillon kräftig
100 gr	Sauerrahm
100 gr	Sbrinz, gerieben
200 gr	Champignons, gesäubert, in feine Scheiben geschnitten
2 Stück	Zwiebeln, feingehackt
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1/2 TL	Salz sowie Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Kasserolle	Pastawasser aufsetzen
Kasserolle, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch	Zwiebeln schälen und fein hacken. Im Olivenöl die Zwiebeln glasig dünsten und Knoblauch dazupressen.
Pelati	Pelati mit der Sauce in die Kasserolle geben. 1 dl Rotwein dazugießen. 5 Minuten köcheln.
Champignonsscheiben	Die Champignonsscheiben dazugeben und mitköcheln. Die Rindsbouillon sowie das Salz beifügen. Zucker dazugeben, um der Sauce die Säure zu nehmen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
Thon	Den Thon abtropfen lassen. Mit einer Gabel zerdrücken und in die Tomatensauce geben. Maximal 10 Minuten köcheln lassen.
Pasta	Pasta ins kochende Salzwasser geben und «al dente» kochen.
Sauerrahm	Den Sauerrahm in die Tomatensauce geben. Umrühren und die Sauce abschmecken mit Salz, Pfeffer sowie Pfeffer aus der Mühle.
Pasta	Die «al dente» gekochten Pasta gut abtropfen lassen und in die Tomatensauce geben. Umrühren, anrichten und mit dem Käse überstreuen.

**Tipp:** Anstelle von Sbrinz kann auch Parmesan verwendet werden.