



Pasta mit Thunfisch und Oliven

mit Kirschtomaten und Zucchini



20-30min



3-4 Personen

A tavola, es gibt Pasta mit Thunfisch und Oliven! Das schmeckt nicht nur super, sondern ist auch noch im Handumdrehen zubereitet. Dank gebratener Zucchini und fruchtigen Kirschtomaten kommt aber auch das Gemüse nicht zu kurz. Kapern sorgen für die besondere Würze. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 400g Tagliatelle ¹
- 2 Zucchini
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Packung schwarze Oliven
- 2 Dosen Thunfisch in Wasser ⁴
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Packungen Kapern
- 500g Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 661kcal, Fett 15.7g,
Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 37.3g



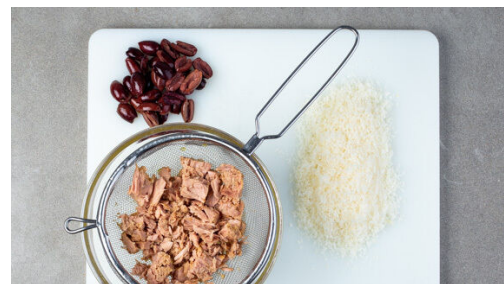
1. Zucchini schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Oliven** in einem Sieb abtropfen lassen, dann halbieren. Den **Thunfisch** abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** fein reiben.



5. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden.



3. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Zucchini** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer würzen, dann die **gehackten Tomaten**, die **Oliven** und die **Kapern** unterrühren und die **Sauce** 10-15Min. sanft einkochen lassen. Mit 1-2TL Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Den **Thunfisch** und die **Kirschtomaten** in die **Sauce** rühren und 2-3Min. erwärmen. Dann die **Pasta** untermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben, bis alles gut vermischt ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die **Pasta** mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Käse** garniert servieren.