



## Thunfisch-Pasta mit Zucchini

und fruchtiger Tomatensauce



ca. 20min



4 Portionen

Nichts geht über einen dampfenden, duftenden Teller Spaghetti mit Tomatensauce, oder? Wem allein bei dem Gedanken schon das Wasser im Munde zusammenläuft, der sollte jetzt aufpassen: Saftiger Thunfisch, fruchtige Tomaten und feine Zucchini ergeben zusammen mit einer raffinierten Gewürzmischung in Windeseile ein feines Sößchen, welches natürlich auf einer guten Portion Pasta serviert wird. Guten Appetit!

- 400g Bio-Spaghetti <sup>2</sup>
- 2 Zucchini
- 3 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Thunfisch in Wasser <sup>1</sup>
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Sieb

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

Enthält: **Fisch** (1), **Gluten** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf,  
Sojabohnen

Energie 599kcal, Fett 10.5g,  
Kohlenhydrate 87.8g, Eiweiß 36.8g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob reiben. Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



Die **Zucchini**, die **Tomaten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Gemüse** anfängt, weich zu werden.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Den **Thunfisch** abtropfen lassen, mit der **Gewürzmischung** und ½TL Salz in die Pfanne geben und abgedeckt 3-4Min. köcheln lassen.



Das **Tomatenmark** in die Pfanne geben und nach und nach etwas **Pastawasser** zugeben, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Dieses Rezept ist perfekt dazu geeignet, für übriggebliebene Gemüsereste im Kühlschrank doch noch eine Verwendung zu finden. Werf ein paar kleingeschnittene Pilze oder Spinat in die Pfanne in Schritt 2 und trage zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei.