



## Spaghetti mit Thunfisch und Oliven

mit Kirschtomaten und Zucchini



20-30min



3-4 Personen

A tavola, es gibt Spaghetti 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!



- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 2 Zucchini
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Packung schwarze Oliven
- 2 Dosen Thunfisch in Öl <sup>4,6</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Kapern
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 28.1g,  
Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 39.7g



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.



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



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



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



Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Zucchini** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit 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.



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.