Pomito

Sauce mit Kapern, Oliven und Thunfisch

Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Etwas EVO-ÖL: None
- Etwas Petersilie: None
- Etwas Salz: None
- Kapern: 2 Esslöffel
- Knoblauchzehe: 1
- Scharfe Chilischote: 1
- Schwarze Oliven: 20
- Thunfisch in Öl: 320 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 400 gr

Vorbereitung

Die **Thunfischsauce** mit Kapern und Oliven ist eine der leckersten Saucen für ein italienisches Nudelgericht. So wird sie zubereitet.

In einer Pfanne eine großzügige Menge natives Olivenöl extra erhitzen.
Eine Knoblauchzehe, eine Chilischote, gehackte Petersilie hinzugeben und anbraten.
Wenn das Öl heiß ist, die **Pomìto Passierte Tomaten** hinzugeben.
Die Sauce reduzieren lassen.
Die Knoblauchzehe nach der halben Kochzeit herausnehmen und die Kapern und Oliven dazugeben.
Ein paar Minuten vor dem Ausstellen der Flamme den Thunfisch hinzugeben und durchziehen lassen.
Mit Salz abschmecken. Frische Petersilie hacken und am Ende hinzufügen.