Glatt verrührter Dinkel mit Gelbflossen-Thunfischsauce und gebratenem Salbei



Vorbereitungszeit: 25 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Bier: 1 Glas
- Einige Blätter Salbei:
- Etwas Salz:
- Frischer Gelbflossen-Thunfisch: 200 g
- Getrockneter Perlen-Dinkel: 400 g

Vorbereitung

Den Gelbflossen-Thunfisch in kleine Würfel schneiden, in eine Pfanne mit einer Knoblauchzehe und ein wenig Öl geben und mit Bier ablöschen. Danach **Pomìto Passierte Tomaten** hinzugeben und 5 Minuten kochen lassen.
Den Dinkel in reichlich kochendem Wasser kochen und mit der Sauce anmachen.
Zur Dekoration einige Salbeiblätter mit Mehl bestreuen und frittieren.
Mit dem frittierten Salbei und einem Schuss frischem Olivenöl servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 300 ml

