Pomito

Spaghetti alla siciliana



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Dill: n. B.
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pistazien: 30 g
- Salz: n. B.
- Spaghetti: 180 g
- Thunfisch: 150 g
- Zitronenschale: n. B.

Vorbereitung

1. Den Thunfisch würfelig schneiden und mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch, Salz und Pfeffer schnell in der Pfanne anbraten.
2. Die **Tomaten** hinzufügen und ein paar Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendes Salzwasser geben. Nach 3/4 der Kochzeit abgießen und mit einem Schöpfer Nudelwasser in der Pfanne fertig garen.
4. Mit nativem Olivenöl extra, frischem Dill und Zitronenschale verfeinern.
5. Grob gehackte Pistazien darüber streuen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 150 g

