Thunfisch - Nudeln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Spirelli - Nudeln, 2 Dosen Thunfisch in Öl, 1-2 Zwiebeln (oder 4 Schalotten), 2 Becher Cremefine zum Kochen, 4-6 Esslöffel geriebener Parmesankäse, Salz, Pfeffer, 3 Spritzer Worcestersauce, Schuß Weißwein.

Die Zubereitung:

Nudeln al dente kochen.
Zwiebeln würfeln.
Thunfischöl in einer Pfanne abtropfen lassen und darin die Zwiebeln anschwitzen.
Thunfisch dazugeben und etwas anbraten.
Dann mit Cremefine und Weißwein aufgießen und mit dem Gewürzen und der Worcestersauce abschmecken.
Kurz erhitzen.
Zum Schluss den geriebenen Käse unterrühren und die abgetropften Nudeln unterheben.
Wer möchte kann mit den Zwiebeln auch noch eine durchgepresste Knobizehe mitanbraten und das Ganze noch mit 1 TL Kräuter der Provence würzen.