

# Thunfischsauce bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (z.B. Aldi-hellblau), 1 kleine Zwiebel, 1 Becher Sahne, 0,5 Becher Wasser, 0,5 Teelöffel Brühe (instant), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

## **Die Vorbereitungen:**

Thunfisch etwas zerpfücken, Zwiebel ganz klein würfeln.

## **Die Zubereitung:**

Thunfisch in einen Topf geben, unter Rühren erwärmen. Die Zwiebelwürfelchen zugeben und nach Geschmack glasig oder hellbraun dünsten. Sahne und Wasser zugeben, mit Brühe würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce schmeckt am besten über Nudeln.