Spaghetti al Tonno



Für dieses Rezept braucht ihr:

(errechnet für 2 Portionen)

250 g Spaghetti

50 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Basilikum, möglichst frisch

Rosmarin, möglichst frisch

etwas Chili

250 g Tomaten

1 Dose Thunfisch in Olivenöl

1.) Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

2.) Unterdessen die Tomaten enthäuten und klein hacken. Mit den gehackten

 Kräutern und den anderen Zutaten, außer dem Thunfisch, mischen. Chili zugeben

 und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3.) Die fertigen Spaghetti abgießen, die Sauce über die Pasta geben und den

 zerhackten Thunfisch zugeben. Gut mischen und servieren.

 Buon appetito !!!