

Unsere Bordküche

Skippers Thonspaghetti

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g Spaghetti
2 Dosen Thon
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1dl Weisswein
2dl Bouillon
Olivenoel, Salz und schwarzer Pfeffer
Rahm

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, in der Zwischenzeit klein gehackte Zwiebel und Knoblauch im heissen Olivenoel andünsten, Thon mit Gabel zerzupfen und dazugeben, kurz mitdünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben und alles nochmals aufkochen. Zum Schluss Rahm zur Verfeinerung dazugeben (nicht mehr kochen lassen), mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit geriebenem Parmesan servieren.

Zu den Thonspaghetti passt ausgezeichnet ein Tomatensalat mit Mozzarella.

Folgende Zutaten sind auf der Proviant- und Einkaufsliste nicht aufgeführt und müssen zusätzlich eingekauft werden:

	OK
• Spaghetti	<input type="checkbox"/>
• Thon	<input type="checkbox"/>
• Zwiebeln	<input type="checkbox"/>
• Knoblauch	<input type="checkbox"/>
• Gemüsebouillon	<input type="checkbox"/>
• allenfalls schwarzer Pfeffer	<input type="checkbox"/>
• Rahm	<input type="checkbox"/>
• Mozzarella	<input type="checkbox"/>
• Basilikum zum Würzen des Salats	<input type="checkbox"/>