

ZUBEREITUNG

PENNE MIT TOMATEN UND THUNFISCHCREME



SCHRITT 1

Die Penne nach Packungsanweisung kochen.

SCHRITT 2

Die Zwiebel würfeln, in Olivenöl anschwitzen und gewürfelte Paprika sowie gehackten Knoblauch hinzugeben.

SCHRITT 3

Alles mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Anschließend die Sahne sowie die passierten Tomaten hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

SCHRITT 4

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und in die Creme bröseln. Abschließend die Kapern hinzugeben und nach Geschmack würzen. Alles mit den Penne vermischen und mit einigen Basilikumblättern dekorieren.

Fertig zum Servieren!

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN



1 Dose ARMADA® Thunfisch in Wasser

500 g CUCINA® Penne

1 Zwiebel

1 rote Paprika

1 Knoblauchzehe

150 ml LE GUSTO® Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse

200 ml MILFINA® Schlagsahne

2 EL CANTINELLE® Natives Olivenöl Extra

250 ml GARTENKRONE® Tomaten, passiert

Nach Geschmack Salz, LE GUSTO® Pfeffer, Basilikum und Kapern

