



Deftige Pastavariante, braucht viel frische Petersilie!

con tonno

Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 Glas schwarze Oliven in Salzlake
1 Glas Sardellenfilets
4 Dosen Thunfisch in eigenem Saft
4 kleine Dosen geschälte Tomaten

2 Gläser trockener Weißwein
Salz und Pfeffer
1000 g Tortiglioni
1 Baguette



1. Die **Knoblauchzehen** schälen, halbieren und zusammen mit den geschnittenen **Oliven** in eine heiße Pfanne mit reichlich **Olivenöl** geben.



2. Die **Sardellenfilets** leicht abspülen und zu den Oliven geben.



3. Den **Thunfisch** abtropfen lassen, in die Pfanne geben und mit einem Löffel zerkleinern.



4. Die geschälten **Tomaten** und den **Weißwein** zur Sauce geben, **pfeffern**. Alles gut vermengen und einkochen lassen.



5. Die **Tortiglioni** in reichlich heißem Salzwasser al dente kochen lassen.



6. Die **Pasta** und die **Tonno Sauce** auf einem Teller anrichten und dazu frisch aufgeschnittenes **Baguette** reichen.