

Penne mit Thunfisch und Mozzarella



Zutaten für vier Personen:

300 g Penne oder andere kurze Pasta

1 EL Kapern, abgetropft oder 8-10 gehackte grüne Oliven

1 Knoblauchzehe

3 EL frisch gehackte Petersilie

125 g Thunfisch naturell, abgetropft

4-5 EL Olivenöl

175 g Mozzarella in kleinen Würfeln

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Parmesan am Stück

1. Penne in reichlich Salzwasser nach Anweisung kochen. Garprobe machen.

2. Kapern (oder Oliven) und Knoblauch sehr fein hacken und in mittlere Schüssel geben. Fein geschnittene Petersilie und fein zerpfückten Thunfisch sowie den in Würfel geschnittenen Mozzarella zugeben, das Öl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Fertige Nudeln abtropfen lassen und in eine beschichtete Pfanne geben. Sauce darübergießen und bei mittlerer Hitze auf dem Herd lassen, bis der Käse schmilzt. Ständig rühren. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

4. Bei Tisch Parmesanstück mit Reibe bereitstellen.

Hinweise:

Dazu ein einfacher grüner Salat mit Zitronensauce und Schnittlauch.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, Thunfisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023