



Conchiglie mit Thunfisch und Melanzana

Gemüse trifft Fisch

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Conchiglie oder andere Pasta
- 3 EL Olivenöl
- 2 kleine Zwiebeln oder Charlotten
- 2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft
- 1/2 Glas Melanzana Napoletana
- 1 Becher Sahne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel/Charlotten in kleine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze auslassen.
4. Den abgeschütteten Thunfisch in die Zwiebelmasse geben und leicht mit anbraten.
5. 1/2 oder 1 Glas Melanzana Napoletana – je nach Belieben – hinzugeben und mit Sahne aufgießen, 5 Minuten köcheln lassen.
6. Die abgeschüttete Pasta in die Pfanne geben und mit Pfeffer und Salz würzen.
7. Parmigiano oder Grana Padano nach Geschmack

Bei mir im Angebot: Setaro Pasta aus Torre Annunziata, Extra Vergine Olivenöl von der Sorrentinischen Halbinsel, Melanzana Napoletana aus dem Tal des Vesuvs

*pastapoli*Heidi Schlösser*Tanusstr.14*63654 Büdingen* info@pastapoli.de*+49 163 160 9361*