Pomito

Spaghetti alla siciliana

Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Dill: n. B.
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pistazien: 30 g
- Salz: n. B.
- Spaghetti: 180 g
- Thunfisch: 150 g
- Zitronenschale: n. B.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 150 g

Vorbereitung

1. Den Thunfisch würfelig schneiden und mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch, Salz und Pfeffer schnell in der Pfanne anbraten.
2. Die **Tomaten** hinzufügen und ein paar Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendes Salzwasser geben. Nach 3/4 der Kochzeit abgießen und mit einem Schöpfer Nudelwasser in der Pfanne fertig garen.
4. Mit nativem Olivenöl extra, frischem Dill und Zitronenschale verfeinern.
5. Grob gehackte Pistazien darüber streuen.