
Thunfisch-Fenchel Pastasauce

von JOES CUCINA VERDE



© Bild & Rezeptidee von JOES CUCINA VERDE - Fudii.online

Vorbereitung: 5 Min. | **Koch-/Backzeit:** 20 Min. | **Gesamt:** 25 Min.

Zutaten:

1 Dose(n) Thunfisch
1 Knolle(n) Fenchel
250 g Sahne (Schlagobers)
1 EL Butter
2 Zweig(e) Petersilie, frische
2 Zehe(n) Knoblauch
2 Tomaten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die **Thunfisch-Fenchel Sauce** den Thunfisch fein zerrupfen. Fenchel in kleine Stücke schneiden. Knoblauch, Tomaten und Petersilienblätter fein hacken.

Butter in einer Pfanne zerlassen und den Fenchel darin kurz andünsten.

Alle restlichen Zutaten dazugeben. Mit Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen, bis der Fenchel weich ist.

Die Sauce schmeckt am besten mit gekochter Pasta. Mahlzeit :)