

Spaghetti in Thunfisch-Muschelsauce

Zutaten

4 Knoblauchzehen
2 Dosen gehackte Tomaten
1 TL getrocknetes Oregano
1 EL Kapern
350 g Thunfisch (aus der Dose; Abtropfgewicht)
200 g Miesmuscheln (Gewicht ohne Schale; tiefgefroren)

Olivenöl, Salz, Piment d'Espelette

Nudelwasser zum Kochen bringen und 400 g Spaghetti kochen. Die Nudeln sollten mit der Sauce fertig werden (oder die Sauce vor den Nudeln fertig sein). Somit kann man die Nudeln, sobald sie *al dente* sind, abgießen und sofort mit der Sauce vermengen

Da wir also am Schluss die Nudeln zu der fertigen Sauce geben, nehmen wir zum Kochen der Sauce einen Wok oder einen Topf, welcher gross genug ist, Sauce und Nudeln darin zu vermengen:

Knoblauchzehen schälen und in feine Scheibchen schneiden. In Olivenöl im Wok andünsten.

Bevor der Knoblauch braun wird, gehackte Tomaten zugeben. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken

Die tiefgefrorenen Muscheln einrühren und die Sauce köcheln lassen

Oregano und Kapern unterrühren

Den abgetropften Thunfisch mit einer Gabel in kleine Krümel zerteilen und in die Sauce einrühren