

Penne mit Thunfisch und Fenchel

683

Typ: Pasta

Quelle: Italienisch-Kalender

Bemerkungen: Afrikanische Gewürzmischung Zhug macht sich gut daran.

Zutaten:

- Olivenöl
- 1 Fenchelknolle
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Anchovis in Öl
- 200 g Thunfisch in Öl
- 1 Chili
- Weißwein
- 400 g geschälte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 400 g Penne

Rezept: Fenchel in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit wenig Öl dünsten. Klein gehackten Knoblauch, Petersilie und Chili und die zerkleinerten Anchovis mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Thunfisch abtropfen, zerpfücken und ebenfalls mit andünsten. Die Tomaten und ein wenig Salz und Pfeffer hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit die Penne kochen und zur Sauce geben.