



Vorspeise oder Hauptgang

«Putzi's» Thon-Spaghetti

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100), gr = Gramm

Spaghetti	Barilla Nr. 7
250 gr	Thon (1. Qualität)
50 gr	Butter
150 gr	Gorgonzola
2 dl	Rahm (Vollrahm)
2 - 3 EL	Parmesan gerieben
	«Italienische Kräuter» (Oregano, Rosmarin, Thymian, Basilikum)
	Salz und Pfeffer, Paprika
	Olivenöl kaltgepresst

Zubereitung

Spaghetti	Im kochenden Salzwasser «al dente» kochen.
Sauce: Butter, Gorgonzola, Thon,	Butter in Pfanne zergehen lassen. Etwas Olivenöl hinzugeben. Den Gorgonzola beifügen und unter rühren weiter köcheln bis der Gorgonzola schmilzt und sich mit dem Butter vermischt. Vom Feuer nehmen.
Thon	Den mit einer Gabel möglichst fein zerhackten Thon (ohne das sich in der Büchse befindliche Öl) unter stetigem Umrühren der Sauce beigeben. Den Rahm beifügen. Erneut wärmen (nicht sieden lassen).
Parmesan, Salz, Pfeffer, Paprika sowie Kräuter	Zuletzt den Parmesan darunter streuen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika sowie der «Italienischen Kräutermischung» kräftig abschmecken
Anrichten: Kaltgepresstes Olivenöl	Die gekochten, heißen Spaghetti in einer Pfanne kurz in wenig heißem Olivenöl drehen. Auf heißen Tellern mit reichlich Thonsauce anrichten.

Tip für solche dies es gerne «rassig» mögen:

Eine fein gehackte Pfefferschote (oder Pfefferschotenkonzentrat) hinzugeben.

Tip: Wenn zuwenig Sauce oder zu dickflüssig, dann kann die Sauce mit Kaffeerahm gestreckt werden.