

Spinatnudeln mit Thunfisch-Sahnesauce

by **Andreas - Sonntag, März 15, 2009**

<http://mundgericht.de/index.php/spinatnudeln-mit-thunfisch-sahnesauce/>

Obwohl der Thunfisch aus der Dose kommt, schmeckt die fertige Sauce durch die Petersilie erstaunlich frisch, ist aber auch sehr sättigend. Nichts für Diät-Tage.

500 gr. Spinatnudeln
50 gr. Butter
1 Zwiebel
120 gr. Champignons
200 ml Sahne
400 gr. Thunfisch im eigenen Saft (Dose)
1 Bund Petersilie
Zitronensaft
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
50 gr. Pinienkerne
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken und in der Butter und einen Schuß Olivenöl andünsten. Dann die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und etwa 3 Minuten mitbraten.

Die Sahne, den gut abgetropften Thunfisch (da gibt es sehr unterschiedliche Qualitäten. Es darf was Besseres sein), einen Schuß Zitronensaft, die feingehackte Petersilie begeben. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und bei kleiner Hitze 10 Minuten garen. Währenddessen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Spinatnudeln in Salzwasser kochen und in eine große Schale füllen. Die Thunfischsauce darüber gießen und leicht unterheben. Mit den Pinienkernen bestreuen.