

... > Menüart > Beilage > Nudeln

## Spaghetti mit Thunfischsauce



echt italienisch

★★★★☆ 2.67 (1 Bewertungen)

💬 6 Kommentare

🕒 15 Min. 📶 normal 📅 02.04.2009

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

250 g Spaghetti

1 Dose Thunfisch, im eigenen Saft

4 kleine Sardellenfilet(s), gesalzen, in Öl eingelegt (Filetti di Alici)

1 kleine Zwiebel(n)

50 g Crème fraîche

50 ml Weißwein, trocken

1 TL Basilikum, getrocknet

Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL, gehäuft Salz

Öl

50 g Parmesan, frisch gerieben

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Spaghettitopf mit ausreichend Wasser aufstellen, noch kaltes Wasser mit Basilikum würzen und so viel Öl hineingießen, dass auf der Wasseroberfläche ein dünner Film entsteht. Wenn das Wasser anfängt zu kochen, Salz und Spaghetti hineingeben. Die Hitze reduzieren und die Spaghetti bissfest garen. Zwiebel schälen und in dünne Halbringe schneiden. Thunfisch abgießen. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Thunfisch und Sardellenfilets zugeben. Alles vermischen und heiß werden lassen. Mit Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und sofort abdecken. Die Hitze reduzieren und die Soße kurz dünsten. Zum Schluss Crème Fraîche zugeben, alles gut vermischen, abschmecken, abdecken und auf der ausgeschalteten Kochplatte warm halten.

Spaghetti abgießen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Thunfischsauce darauf verteilen und mit dem Parmesankäse bestreuen.

Variationen:

Statt Sardellenfilets 1 TL Kapern oder gewürfelten Oliven zugeben.

Parmesankäse durch Pecorino oder andere Sorten Reibkäse ersetzen.

## Rezept von

LenaGe

**Weitere Rezepte von LenaGe**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

25.07.2016 17:04

Nun ja, nur wegen der Optik. Basilikum muss das Gericht lediglich parfümieren. Dazu brauchst du kein frisches nehmen. Getrocknetes hat man ja immer im Regal, und bei diesem Gericht macht er seinen Job hervorragend.

**Antworten**

---

20.05.2015 19:38

Aligator123456789

Lecker - mal eine etwas andere Sauce :-)  
Die Sardellen geben der Sauce den besonderen Schliff.  
Warum kommt das Basilikum aber ins Nudelwasser und nicht in die Sauce ?

**Antworten**

---

27.08.2013 21:32

LenaGe

Ja, Sie haben Recht. Italienisch wäre PANNA. Das Rezept ist schon alt.  
Mittlerweile mache ich das auch ohne. Und mir schmeckt es.

**Antworten**

---

25.08.2013 13:58

herdecke

Hallo,  
ich habe das Gericht nachgekocht aber ohne Creme fraiche sonst ist es ja nicht italienisch. Jedenfalls nicht für mich. Geschmeckt hat es auch so. Parmesan hab ich nur ein Hauch genommen . Fotos habe ich hochgeladen.  
tanti saluti da herdecke

**Antworten**

---

05.04.2009 19:26

LenaGe

Ja.  
Aber eine säuerliche Note wird fehlen.  
Wegen des Alkohols müssen Sie sich keine Sorgen machen: er wird total verdunstet.  
Wenn Sie trotzdem Wein ersetzen möchten, dann geben Sie ein Paar tropfen Zitronensaft in die Sauße.

**Antworten**

---

05.04.2009 00:38

Thüringenmädel

Hallo LenaGe,

kann ich anstelle des Weines auch Brühe verwenden?

LG

Thüringenmädel

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

## **Newsletter**

Zum Newsletter anmelden

## **Wir sind für Dich da**

FAQ

## **Live Rezeptsuchen**

"paprikacremesuppe" rezepte, blitzkuchen rezepte, eisbein rezepte, hackfleischauflauf rezepte, kidneybohnen rezepte, kinderschokoladentorte rezepte, mangold rezepte, mineralstoffe rezepte, nudesalat rezepte, rübchensalat rezepte