

## Linguine cinque terre

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| <b>500 g</b>   | <b>Linguine</b>      |
| <b>2 Ds.</b>   | <b>Thunfisch</b>     |
| <b>4</b>       | <b>rote Zwiebel</b>  |
| <b>600 g</b>   | <b>Zucchini</b>      |
| <b>15 - 20</b> | <b>Kirschtomaten</b> |
|                | <b>Salz, Pfeffer</b> |
|                | <b>Basilikum</b>     |
| <b>250 ml</b>  | <b>Weißwein</b>      |
|                | <b>Olivenöl</b>      |

Die Linguine in reichlich Wasser mit etwas Salz kochen.

Inzwischen öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden und ca. 2 Minuten anbraten. Zwiebeln grob klein schneiden und hinzufügen. Tomaten hinzugeben und 1 Minute mitbraten. Dann salzen du Pfeffern.

Mit dem Weißwein ablöschen, dann den Thunfisch hinzugeben und bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis alles warm ist.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermengen. Abschließend mit Basilikum bestreuen und servieren.