



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

# Rezept des Monats

## November 2017

### Penne mit Thunfisch-Tomatensauce und Basilikum

#### Zutaten für 4 Portionen:

600g Villa Gusto Penne  
2 Stangen Sellerie  
150g Karotten  
1/2 Gemüsezwiebel  
2 EL Villa Gusto Tomatenmark  
250g Villa Gusto passierte Tomaten  
250g Villa Gusto Tomaten in Stückchen  
aus der Dose  
300g Fjordkrone Thunfisch in eigenem Saft  
(2 Dosen)  
1 Bund frisches Basilikum  
50g Villa Gusto Parmesan  
Villa Gusto Olivenöl  
Salz, Pfeffer



#### Zubereitung

Die Penne nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Den Stangensellerie waschen, die Karotten und die Zwiebel schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden. Das Gemüse in einem Topf in Olivenöl anschwitzen und salzen.

Das Tomatenmark unterrühren. Anschließend die passierten Tomaten und die Tomatenstückchen dazugeben und das Ganze auf mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten einkochen lassen. Den Thunfisch in einem Sieb abgießen.

Das Basilikum hacken und einige Blätter zum Garnieren übrig lassen. Den Thunfisch mit in die Tomatensauce einrühren und zum Schluss das Basilikum dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit der Penne servieren. Etwas Basilikum darüber geben und nach Wunsch Parmesan darüber hobeln.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**