

THON-SAUCE

Zutaten:

1 Zwiebel, geschält, halbiert

1 TL Kokosöl

30 g Tomatenpüree

140 g Tomatensauce nach Wahl

60 g Rahm

0.5 - 1 TL Chiliflocken

1 - 1,5 TL Salz

1 Büchse Thon in Salzwasser, abgetropft (160 g Abtropfgewicht)

Pfeffer nach Wunsch

Zubereitung:

1. Die Zwiebel **3 Sekunden / Stufe 5** hacken, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Kokosöl zugeben und **2 Minuten / 100° / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckel** andünsten.
3. Tomatenpüree, Tomatensauce, Rahm, Chiliflocken und Salz zugeben und **3 Minuten / 100° / ohne Messbecher- Deckel** aufkochen.
4. Thon zugeben und **4 Minuten / 95 ° / Stufe 1 / Linkslauf / ohne Messbecher-Deckel** kochen.
5. Mit Pfeffer abschmecken.
6. Die Sauce zu Pasta servieren.