

Thunfisch-Sahne-Sauce

Zutaten:

2 Dosen Thunfisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
200ml Sahne
100g Erbsen
jeweils einen TL Basilikum, Thymian, Oregano
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Thunfisch abgießen und abtropfen lassen; Zwiebel schälen und fein würfeln; Knoblauch schälen; Olivenöl im Topf erhitzen und Zwiebel und gepressten Knoblauch darin glasig anschwitzen; mit Sahne ablöschen und Thunfisch zugeben; mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken; Erbsen hinzufügen und für 2-3 Minuten garen lassen