

# 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