

# Farfalle mit Thunfisch- Meerrettich-Sahne-Sauce



## Zutaten:

*für 4 Personen*

300g Farfalle (od. Penne)  
1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)  
30-50 ml Milch  
6-7 Frühlingszwiebeln  
3 EL Öl  
Saft einer 1/2 Zitrone  
150 ml süsse Sahne  
1 TL Sahnemeerrettich  
Salz  
etwas Pfeffer

1. Nudel im Salzwasser al dente kochen.
2. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Thunfisch etwas abtropfen lassen.
4. Ringe von 5 Frühlingszwiebeln in Öl anbraten, restliche Frühlingszwiebeln zum Garnieren bereitstellen.
5. Den Thunfisch zugeben und etwas mit schmoren lassen.
6. Sahne, Meerrettich und einen Teil der Milch zugeben und alles zusammen heiß werden lassen (Achtung: Nicht kochen!)
7. Alles grob pürieren (nicht zu fein) und mit dem Zitronensaft und Salz + etwas Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas Milch zugeben.
8. Nudeln in vorgewärmter Schüssel mit der Sauce vermengen und mit den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren.