

# Penne con Tonno e Peperoni agrodolce



## Zutaten

- 1200 gr. Penne rigate
- 500 -600 gr. Thunfisch
- Passata di Pomodoro
- Kappern
- Zwiebeln & Knoblauch
- Öl, Salz & Pfeffer
- Sardellen
- 1000 gr. Peperoni (gelb, rot, orange)
- Ca. 70 ml. Aceto balsamico
- Ca. 50 gr. Zucker
- Ca. 60 ml. Öl

## Zubereitung

1. Tomatensauce: Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen und in möglichst feine Würfel schneiden, **Sardellen hinzufügen**, Tomatenmark dazugeben und Würzen mit ein wenig Knoblauchpulver, Pfeffer, Origan, Fleischgewürz und Salz.. Passata und ein wenig Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 30 min kochen lassen. Sobald es beginnt zu kochen ein wenig Weisswein dazugeben.

Den Thunfisch aus dem Öl abtropfen lassen und mit einer Gabel zerkleinern.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und, wenn es heiss ist, Zwiebelpulver hinzufügen und bei Bedarf Salz und Pfeffer dazugeben.

Nach einigen Minuten Thunfisch und die abgetropften Kapern zu der Tomatensauce hinzufügen.

Bei mittlerer Hitze mit Deckel etwa 15 Minuten kochen lassen.

2. Peperoni süss sauer: Die Peperoni waschen und schneiden, das weisse Innenteil und die Kerne entfernen.

Peperoni in Streifen schneiden und mit etwas Öl in eine grosse Pfanne geben.

Etwa 20-30 Minuten kochen bis sie weich werden.

Den Essig dazugeben, verdunsten lassen und den Zucker dazugeben, mit einem Spatel verrühren, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat und eine Art Sauce entstanden ist.

3. Pasta zubereiten mit Sauce mischen, Peperoni hinzufügen und servieren