



Ihr Fachgeschäft für Fischspezialitäten
seit 1982 in Holzkirchen und Umgebung

Telefon: 08024 - 7904
Mobil: 0157 741 098 79

REZEPTSAMMLUNG

Oregano Champignon Tunfisch auf Tagliatelli

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Scheibe Tunfisch
- ½ Schale Champignon frisch
- ½ Becher Sahne
- 1 Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch
- Oregano ca. ½ EL.
- Salz, Pfeffer
- Weißwein
- Olivenöl
- 400g Tagliatelli

So wird's gemacht:

1. *Zwiebel u. Knoblauch schneiden
Champignon in Scheiben schneiden
und in Olivenöl andünsten.*
2. *Mit Weißwein ablöschen und
gewürfelten Tunfisch dazugeben.*
3. *Mit Salz, Pfeffer u. Oregano würzen
und weiterdünsten.*
4. *Sahne dazugeben und noch mal kurz
aufkochen lassen.*
5. *Tagliatelli kochen und mit etwas
Olivenöl verfeinern.*

Guten Appetit!!