



Pasta alla Carlofortina

Was mag wohl hinter diesem Gerichtsnamen liegen? Der Name sagt es bereits: **Carloforte**. Carloforte ist eine Stadt auf einer kleinen Insel namens San Pietro, die vor der Südwestküste Sardinien liegt. Die Stadt Carloforte wurde von Ligurern gegründet. Das ist auch der Grund, warum man spezifische ligurische Zutaten im Gericht findet.

Die Hauptzutat ist Thunfisch. Es kann frischer Thunfisch verwendet werden oder Thunfisch aus dem Glas, der in Öl eingelegt ist. Beide Varianten sind sehr köstlich. Ich habe das Gericht inzwischen mit beiden Varianten zubereitet. Beide schmecken mir gut. Doch aus praktischen Gründen verwende ich lieber Thunfisch in Öl, da ich diesen immer vorrätig habe.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

350 g Trofie *

50 g Taggiasca-Oliven

1 Knoblauchzehe

200 g Cocktailtomaten

50 ml Weisswein

150 g Thunfisch in Öl eingelegt oder 250 g frischer Thunfisch

150 g [Basilikumpesto](#)

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen. Trofie oder ein anderes Pastaformat nach Packungsangaben gar kochen.

Knoblauch schälen. Cocktailtomaten waschen und halbieren.

In einer grossen Pfanne Olivenöl mit einer Knoblauchzehe erhitzen. Oliven und den zerzupften Thunfisch** dazugeben. Einige Minuten kochen lassen. Mit Weisswein ablöschen. Cocktailtomaten hinzufügen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Kochwasser beifügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Sauce und die Pasta kochen, kann das Basilikumpesto zubereitet werden. Das Rezept dazu findet ihr auf meiner Seite. Man kann natürlich auch fix fertigen Basilikumpesto nehmen. In meinem Lädli biete ich selbstgemachten Basilikumpesto an.

Pasta zwei Minuten vor Ende der Kochzeit abtropfen lassen und zur Sauce geben. Pasta gut vermengen und fertig kochen lassen.

Die Pfanne vom Herd ziehen und das Basilikumpesto dazugeben. Pesto darf nicht kochen. Evtl. etwas Kochwasser hinzufügen. Alles gut vermengen. Auf Tellern anrichten und sofort

servieren.

** Verwendet man frischen Thunfisch, diesen in 1x1 cm Würfel schneiden und gleich fortfahren wie man den aus dem Glas verwenden würde. Damit die frischen Thunfischwürfel nicht zu fest zerfallen, die Pfanne eher schwenken, statt mit einem Kochlöffel darin zu stochern.



