

Vorspeise: Endivien-Salat

Hauptgang: Penne mit Thunfisch-Ragout und Kürbisgemüse

Penne mit Thunfisch-Ragout

Zutaten (für 4 Personen)

300 g Penne	½ Bund Peterli, fein gehackt
400 g Thunfisch, frisch	1 Zwiebel
½ Peperoncino	1 dl Weisswein
200 g Cherry Tomaten	20 g Oliven, schwarz, entsteint
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Thunfisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Peperoncino waschen und fein hacken.
- Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Cherry-Tomaten halbieren und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten köcheln lassen. Oliven halbieren und in die Sauce geben
- Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente garen. Abgiessen, buttern und Pasta in die Sauce mischen.
- Thunfisch am Schluss separat im Olivenöl 2 – 3 Minuten rundum anbraten und sofort zu den Penne mit Sauce geben und kurz mitkochen.
- Alles auf vorgewärmte Teller anrichten und Peterli darüberstreuen.

Kürbisgemüse

Zutaten

ca. 300 g Kürbis, in 1 cm Würfel geschnitten
½ Zwiebel, 1 Knoblauch, ½ dl Bouillon

Zubereitung

- Kürbiswürfel mit Zwiebel und Knoblauch in Oel anbraten.
- Mit wenig Bouillon ablöschen und knackig köcheln (ca. 8 Minuten)

Endivien-Salat: nach Wunsch, mit Pinienkernen, Granat-Apfel, Mandarinli, Rettich?

En Guete wünscht Tisch 2 / Gebi

Und zum **Dessert** ??? → eine ‚kühle Blonde‘ im Rest. Ochsen ☺

