

## REZEPT One Pot Thunfisch Hörnchen

### Zutaten für 2 -3 Personen:

250 g Hörnchen  
1 Zwiebel  
1 Dose Thunfisch  
1 EL Tomatenmark  
125g Sauerrahm  
etwas Öl, Salz und Pfeffer  
ca. 700ml Wasser

### Zubereitung:

1. Zwiebel klein schneiden und Öl in einem Topf heiß werden lassen.
2. Die Zwiebel darin anrösten, den Thunfisch dazugeben (mit Öl oder Flüssigkeit).
3. EL Tomatenmark unter mischen und mit dem Wasser ablöschen.
4. Das Wasser aufkochen lassen, dann die Nudeln dazu geben. (!) Achtung (!) immer wieder umrühren, da sich die Hörnchen sonst am Boden festkleben!
5. 7-9 Minuten köcheln bis die Flüssigkeit weg ist und die Nudeln weich sind. Falls die Nudeln noch hart sind und kein Wasser mehr im Topf ist, vorsichtig ein wenig (!) Wasser dazugeben, bis die Hörnchen die gewünschte Konsistenz haben.
6. Zum Schluss den Sauerrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken!

**Guten Appetit!**

