

## *Thunfisch mit Fusilli, grünen Bohnen und Cherrytomätchen*

*Dafür gibt's mille baci!*

### *La Mise en Place:*

**8 Cherrytomätchen, 10 schwarze oder grüne Oliven, 1 Bund Petersilie oder Basilikum, 200 g Thunfisch, 100 g grüne Bohnen, 120 g Fusilli, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Cherrytomätchen und entsteinte Oliven halbieren. Petersilie schneiden. Thunfisch in Streifen schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Bohnen über Dampf in zwanzig Minuten knackig garen, kalt spülen und quer halbieren.

Fusilli im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin den Thunfisch auf den Punkt braten. Bohnen, Fusilli, Tomätchen und Oliven zugeben. Mit Pfeffer und Petersilie bestreuen.

### *Die Vollendung:*

Olivenöl darüber träufeln und sorgsam mischen – mille baci sind nicht genug!

