

## *Thunfisch mit einer provenzalischen Kräutersosse und Nudeln*

### *Kühlstellen:*

30 Minuten

### *La Mise en Place:*

**300 g Thunfisch, 1 Peperoncino, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 3 EL Noilly Prat, 1 EL Limesaft, 1 EL Worcestershiresosse, 1 TL Honig, 1 EL Herbes de Provence, 10 grüne Oliven, 120 g breite Nudeln**

### *Die Vorbereitung:*

Den Thunfisch in 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Peperoncino fein schneiden und den Knoblauch scheibeln. Olivenöl, Noilly Prat, Limesaft, Worcestershiresosse, Honig, Peperoncino, Knoblauch und Herbes de Provence zusammen verrühren. Die Fischwürfel in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Die Oliven entsteinen und halbieren.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Den Fisch mit der Marinade und den Oliven in der Bratpfanne mehrere Minuten braten, bis der Fisch schön gar ist.

### *Die Vollendung:*

Sorgfältig mit den Nudeln mischen und auftragen.

