

Mafaldine mit Thunfisch-Tatar und Chipotle-Sauce

Gesamtzeit **16 Min.** 6 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Tatar:

- 500 g** frischer Thunfisch, gewürfelt (ca. 0,5 x 0,5 cm)
- 100 g** Schalotten, fein gehackt
- 25 g** Koriander, fein gehackt
- 150 ml** Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 40 g** natives Olivenöl extra

Für die Sauce:

- 300 g** Chipotle in Adobo (aus der Dose)
- 550 g** passierte Tomaten
- 100 ml** Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce
- 10 g** Knoblauch
- 100 ml** Limettensaft
- 10 g** Kreuzkümmelsamen
- 10 g** Oregano, getrocknet

Für die Pasta:

- 900 g** Mafaldine

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Thunfisch, Schalotten und Koriander mit Kikkoman Ponzu Zitrone und Olivenöl vermischen. Das Tatar bis zum Anrichten gekühlt beiseitestellen.

Schritt 2

Für die Sauce alle Zutaten vermengen und pürieren, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Anschließend die Sauce in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Schritt 3

Pasta ca. 8 Minuten kochen und danach in die Sauce geben. Zusammen unter Rühren ca. 30 Sekunden köcheln.

Schritt 4

Pasta auf Teller geben und mit dem Thunfisch-Tatar toppen.