

### Zutaten für 4 Personen:

450-500 g Thunfisch aus der Dose, im eigenen Saft  
(=ca. 3 kleine Dosen)  
1 Aubergine (alternativ eine Zucchini)  
1 Zwiebel  
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen  
2 Gläser Tomatensauce/Sugo (=ca. 750 ml)  
8-10 grüne Oliven  
Salz, Pfeffer, Oregano, Zucker  
400 g Spaghetti



### Zubereitung:

- 1) Schneidet die Aubergine und Zwiebel in kleine Würfel.
- 2) Kocht die Spaghetti in reichlich Salzwasser. In der Zwischenzeit erhitzt ihr in einer Pfanne etwas Olivenöl und bratet darin die Zwiebel- und Auberginenwürfel an.
- 3) Fügt die Knoblauchpaste bzw. klein geschnittenen Knoblauchzehen hinzu und dünstet alles bei mittlerer Hitze ca. 5 min lang.
- 4) Fügt den Thunfisch und die Tomatensauce hinzu. Gebt einen Deckel auf die Pfanne und köchelt alles ca. 10 min auf Stufe 4 von 9, bis die Auberginen etwas weicher sind (matschig sollten sie nicht werden).
- 5) Würzt mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 TL Zucker (dieser nimmt den Tomaten die Säure) und rührt um. Fügt die klein geschnittenen Oliven hinzu und ihr könnt anrichten.
- 6) Seiht die Spaghetti ab und vermischt sie mit der Sauce. Obendrauf noch etwas Parmesan, das war's auch schon....guten Appetit!

**Tipp:** Statt Tomatensauce verwende ich lieber Sugo. Dieses ist milder und geschmacklich intensiver als Tomatensauce. Im Supermarkt findet ihr es im selben Regal, nur meist in Glasbehältern statt Dosen.

### Sastojci za 4 osobe:

450-500 g tunjevine iz konzerve u saftu  
(=ca. 3 male konzerve)  
1 patlidžan (alternativno tikvicu)  
1 glavica crvenog luka  
2 kašikice paste od bijelog luka ili 2 sitno nasjeckane  
čehne  
2 galona sosa ili umaka (sugo) od paradajza  
(=ca. 750 ml)  
8-10 zelenih maslina  
so, biber, oregano, šećer  
400 g špageta



### Priprema:

- 1) Patlidžan i luk izrežite na sitne kockice.
- 2) Špagete stavite da se kuhaju u slanoj vodi. U međuvremenu u tavi zagrijte dosta maslinovog ulja pa popržite kockice patlidžana i luka.
- 3) Dodajte pastu ili čehne bijelog luka i sve dinstajte oko 5 min.
- 4) Umiješajte tunjevinu i umak od paradajza. Stavite poklopac na tavu pa kuhajte sve oko 10 min na srednjoj vatri
- (4. stepen od 9) dok patlidžan malo ne omekša (ne smije se pretvoriti u kašu).
- 5) Začinite solju i biberom, dodajte oregano i 1 kašikicu šećera (on neutralizira kiselinu paradajza) i dodajte narezane masline.
- 6) Ocijedite špagete i pomiješajte ih sa umakom. Pospite parmezanom i ručak je spreman – prijatno!

**Savjet:** Umjesto sosa od paradajza koristim umak (sugo), koji se u supermarketu nalazi na istoj polici ali u galonima umjesto konzervama. Sugo ima blaži i ujedno intenzivniji ukus tj. manje kiseline od sosa.