KIKKOMAN

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, ca. 5 x 5 mm gewürfelt
100 g	Schalotten, fein gehackt
25 g	Koriander, fein gehackt
150 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
40 g	Olivenöl extra vergine

Für die Sauce:

300 g	Chipotle in Adobo Sauce
550 g	passierte Tomaten
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
10 g	Knoblauch
100 ml	Limettensaft
10 g	Kreuzkümmelsamen
10 g	getrockneter Oregano

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. Alles unter Rühren ca. 30 Sekunden in der Sauce köcheln.

Schritt 4

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