



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Thunfisch Nudelsalat

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abseihen und auskühlen lassen. Den Thunfisch durch ein Sieb abtropfen.
2. Zwiebel, Tomaten, Feta, Oliven in kleine Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten miteinander vermischen, mit BONA Olivenöl kalt gepresst und Basilikum marinieren und nach Belieben abschmecken.
4. Ein tolles, schnelles Gericht für sonnige Tage!

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/leckermäulchen.wordpress.com

Zutaten

2 Personen

250g Penne

1 Dose Thunfisch natur

1 Tomate

100g Feta

1/2 Zwiebel

Ein paar Oliven

Getrocknete Tomaten

Basilikum oder getrocknete Kräuter

BONA Olivenöl kalt gepresst