Nah&Frisch

Martina Hohenlohe | Professional

Thunfisch-Pasta mit Zitrone und Kapern

Hauptspeise | Nudelgerichte

ZUBEREITUNG **SCHWIERIGKEIT:** ● ○ ○ ○ ○ **ZEIT: 30 MIN.**

Reichlich Wasser für die Spaghetti aufsetzen. Sobald es kocht, großzügig salzen. Spaghetti laut Packungsanweisung al dente kochen. 5-6 EL Kochwasser beiseitestellen.

In der Zwischenzeit Zwiebel fein hacken, in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in 2 EL Olivenöl glasig anschwitzen (circa 5-6 Min.). Thunfisch abseihen, Filets zerpflücken, mit den Kapern zu den Zwiebeln geben, durchmischen. Pfanne von der Flamme ziehen, Zitronensaft unterrühren, salzen, großzügig pfeffern.

Zum Schluss die Petersilie untermischen. Mit den gekochten Nudeln vermengen, bei Bedarf etwas Kochwasser zugeben. Gut durchmischen, nochmals abschmecken, fertig.

ZUTATEN

- 1 Glas Thunfisch in Olivenöl
- ½ Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Kapern (möglichst kleine)
- Saft von 2 Zitronen
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- 500 g Spaghetti
- 1 Handvoll Parmesanspäne
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer