

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 zerpfücken, 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