



Spaghetti mit Thunfisch - Kapern Sauce

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Pasta-Küche für jeden Tag, herzhaft, pikant

Zutaten

- 200 g Thunfisch, naturell eingelegt, grob zerbröckelt
- 300 g Spagetti
- 4 El Creme fraiche
- 4 El gutes Olivenöl
- 4 El Kapern, grob gehackt
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1 kl. Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe in kleinen Würfeln (Geht auch ohne)
- 3 Tomaten in Würfeln, „Tomate concassée“
- Salz und etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise un folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen: Die Tomaten von der Blüte und den Kernen befreien, (Ev. brühen und abziehen) und in 1,5 cm große Würfel schneiden, Basilikum waschen.

Schritt3

Die Spagetti in Salzwasser „al dente“ kochen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Kapern und den grob zerbröckelten Thunfisch dazu geben. 1 - 2 min. zusammen bei mäßiger Hitze angehen lassen und Crème fraiche hinzufügen.

Schritt6

Die „al dente“ gekochten Spaghetti abgießen und sofort zum Ansatz geben.

Schritt7

Die Tomatenwürfeln und den Basilikum unterschwenken, unterheben, mit Salz und Cayenne Pulver nach eigenem Gusto abschmecken

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Portionieren oder rustikal in einer Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag, herzhaft, pikant, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-thunfisch-kapern-sauce/>