Pasta mit Thunfischsauce und Kapern

Ein neues Rezept für eine Nudelsauce gefällig? Die Pasta mit Thunfischsauce und Kapern ist so einfach wie lecker und deshalb unbedingt zu empfehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Nudeln
300 g	Thunfisch
Nach Belieben	Basilikum
500 ml	Schlagobers
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Zitrone
15 Stk.	Kapern
40 g	Parmesan
Nach Belieben	Öl

Zubereitung

1. Für Pasta mit Thunfischsauce und Kapern die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Kapern abgießen, abtropfen lassen und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Hälfte auspressen und den Saft auffangen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten.

3. Nacheinander Schlagobers, Zitronenschale, Parmesan und Zitronensaft dazugeben. So lange köcheln lassen, bis es auf die Hälfte einreduziert ist. Dann Kapern und Thunfisch unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Pasta abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit dem Basilikum in die Sauce geben.

Ordentlich durchschwenken, dann anrichten und servieren.

Tipp

Zur Pasta mit Thunfischsauce und Kapern schmeckt ein frischer grüner Salat.