

Zitronen-Spaghetti mit Thunfisch und Kapern

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

250 g Spaghetti
1/2 Zitrone
1 Esslöffel Kapern
150 g Thunfisch
1 Handvoll Rucola
1 Knoblauchzehe
60 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Es muss schnell gehen, es muss lecker sein und leicht soll es auch sein. Gar kein Problem! Denn die Sauce für diese **Spaghetti mit Thunfisch und Kapern** hast du zusammengerührt, während die Nudeln kochen. Ein Schuss **Zitrone** macht dieses Gericht zu einer richtig **frischen Idee**, die **im Sommer** auch bei heißen Temperaturen schmeckt und im Winter eine gute Abwechslung zu deftigen Eintöpfen ist.

- 1 -

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.

- 2 -

Zitrone auspressen und mit Olivenöl, Kapern und Rucola vermischen. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und unterrühren. Salzen und Pfeffern. Thunfisch dazugeben und vorsichtig verrühren.

- 3 -

Spaghetti in der Sauce wenden und servieren.