

## 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 wenn es vielleicht auch nicht ganz so fettig wäre ... gar kein Problem! Denn die Sauce für diese Feierabendpasta hast du zusammengerührt, während die Spaghetti kochen. 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.