



Casarecce mit Thunfischsauce

garniert mit frittierten Kapern



20-30min



2 Personen

Ein Glück, dass Casarecce-Nudeln dank ihrer attraktiven Form extra viel Sauce aufnehmen können! Denn von dieser seidig-cremigen Thunfischsauce, die mit Lauch und Crème fraîche verfeinert wird, möchten wir keinen Tropfen verschwenden. Als Highlight wird die Pasta mit frittierten Kapern bestreut, die so richtig schön knuspern und herrlich säuerlich-pikant schmecken. Begeistert rufen wir: Tutto bene!

- 250g Casarecce ¹
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Dose Thunfisch in Öl ^{4,6}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Kapern
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Gluten (1), Fisch (4), Sojabohnen (6),
Milch (7). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 1040kcal, Fett 50.5g,
Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 35.4g



4. Sauce zubereiten

2. Zutaten vorbereiten

5. Kapern frittieren

3. Pasta kochen

6. Pasta fertigstellen

Die **Thunfischsauce**, die **Kirschtomaten** und ca. $\frac{2}{3}$ **des Rucolas** zur **Pasta** in den Topf geben und alles gut vermengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** unterrühren. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen, mit dem aufbewahrten **Lauchgrün**, dem **restlichen Rucola** und den **Kapern** garnieren und servieren.