



## Penne mit Thunfischsauce

garniert mit frittierten Kapern



20-30min



2 Personen

Ein Glück, dass Penne-Nudeln dank ihrer 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!



- 200g Penne <sup>1</sup>
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Dose Thunfisch in Wasser <sup>4</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Kapern
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



## 1. Gemüse schneiden

#### 4. Sauce zubereiten

Die **Lauchstreifen** in einem kleinen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anschwitzen. Den **Thunfisch**, den **Knoblauch** und 2EL Wasser unterrühren und 2-3Min. mitköcheln. Wenn der **Lauch** weich ist, die **Crème fraîche** unterrühren und alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit der **Limettenschale**, dem **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



## 2. Zutaten vorbereiten

## 5. Kapern frittieren

Die **Kapern** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. kross frittieren. Die **Kapern** herausnehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



### 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.