

## Thunfisch-Spaghetti



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

### Zubereitung:

1. Spaghetti laut Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Essiggurkerl abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Kapern halbieren. Oliven grob hacken. Thunfisch abtropfen lassen. Schnittlauch waschen und fein hacken.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Knoblauch dazugeben. Dann Thunfisch, Oliven, Kapern und Gurkerl hinzufügen. Kurz mitbraten und dann mit dem Schlagobers vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und -schale abschmecken.
4. Spaghetti dazugeben und durchmischen.
5. Die Thunfisch-Spaghetti mit Schnittlauch bestreut anrichten.

### Tipp:

Wer möchte, kann zu den Thunfisch-Spaghetti frisch geriebenen Parmesan servieren.

**Kochdauer:** 15 bis 30 min  
**Schwierigkeit:** Eier-Koch  
**Menüart:** Hauptspeise  
**Region:** Weltweit  
**Eigenschaften:** Schnelle Küche

### Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Essiggurkerl
- 1 Handvoll Kapern
- 1 Handvoll Oliven (grün)
- 1 Dose(n) Thunfisch (natur, ohne Öl)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 125 ml Schlagobers (nach Wunsch auch mehr)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 1/2 Zitrone (Saft und Schale)