

## Thunfisch - Spaghetti (Mit Thunfisch aus der Dose)

Kategorien: Fisch, Nudeln, Küche

Zutaten für: 2 Personen

		Spaghetti
1	klein.	Dose Thunfisch in Olivenöl (circa 135 g Einwaage)
2		Knoblauchzehen
2		FrISChe Chilischoten
		Salz, Pfeffer
4	Essl.	FrISChe Olivenöl extra vergine
2		Fleischtomaten
1	groß.	Ungespritzte Zitrone; (am besten die duftende Sorte von der amalfitanischen Küste)
1-2	Teel.	Kleine Kapern
1	Bund	Basilikum

### Anleitung:

Simpel, schnell und einfach köstlich! Genau das richtige Rezept, wenn man mal absolut keine Lust aufs Kochen hat und trotzdem was Gutes auf dem Teller haben will.

Wasser für die Pasta aufsetzen und zum Kochen bringen. Thunfisch aus der Dose nehmen, vor allem, wenn es eine sehr einfache Qualität war, das Öl gut abtropfen lassen. Den Thunfisch mit dem Knoblauch und den entkernten Chilischoten mischen und dabei würzen.

Tomaten kurz ins kochende Nudelwasser halten, eiskalt abschrecken, pellen, entkernen und fein hacken, die Zitronenschale abreiben und untermischen, die Fleischschnitze herauslösen. Kapern, wenn sie sehr groß sind, hacken. Basilikum in Streifen schneiden. Alles vermischen und mit al dente gekochten Spaghetti servieren.

Getränk: Ein frischer, kräftiger Weißwein, zum Beispiel aus dem Piemont, ein Gavi oder Arneis.