

Thunfisch mit Kapern, Peperoncino und Thymian

La Mise en Place:

2 TL Kapern, 1 Peperoncino, 1 Bund Petersilie, 3 Zweiglein Thymian, 200 g Thunfisch, 120 g Nudeln, Olivenöl, Zesten und Saft von 1 Lime, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Kapern spülen. Peperoncino und Petersilie fein schneiden. Die Blättchen vom Thymian zupfen. Thunfisch in Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin Kapern und Peperoncino mit den Thymianblättchen eine Minute dünsten. Thunfisch begeben und auf den Punkt braten.

Nudeln, Limezesten und -saft und Petersilie beifügen.

Die Vollendung:

Alles mit Pfeffer bestreuen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln – das schmeckt so, wie's aussieht!

