

Die Pastavariante von Vitello Tonnato, durch die vielen Zitronen ein erfrischendes Sommergericht und bitte niemals Mayonnaise verwenden!

# con tonno e caperi

min  
5  
10  
15  
20  
25  
30  
35  
40  
45  
50  
55  
60

8 Zitronen  
2 Bund glatte Petersilie  
5 Dosen Thunfisch in eigenem Saft  
Olivenöl

Salz und Pfeffer  
1 Glas Kapern  
1000 g Spaghetti  
1 Baguette



1. Die **Spaghetti** in reichlich siedendem Salzwasser al dente kochen lassen.



2. Die **Zitronen** auspressen.



3. Die **Petersilie** waschen, vom Stiel zupfen und grob zerkleinern.



4. Den **Thunfisch** in einer großen Schüssel zusammen mit dem **Zitronensaft**, der Hälfte der **Petersilie** und dem **Olivenöl** mit einem Mixstab pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



5. Die **Kapern** abtropfen lassen und unter die Thunfischcreme heben. Bei Bedarf nachsalzen.



6. Die **Pasta** und die kalte **Thunfischcreme** auf einem Teller anrichten, mit dem Rest der **Petersilie** bestreuen und dazu frisch aufgeschnittenes **Baguette** reichen.