



## **Spaghetti mit Kapern-Thunfischsoße**

**Zutaten für 7-8 Personen:**

Was brauche ich:

1 Kg Spaghetti

3 kleine Dosen Tomaten (ca. 1200g)

150g Kapern (Abtropfgewicht/Flüssigkeit ruhig mit verwenden)

600g Dosenthunfisch naturale

1 Zwiebel

Weißwein

Olivenöl

Tomatenmark

400g Cocktailtomaten

Gewürze:

Thymian, Oregano (gerne auch getrocknet)

6 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

Zucker

## Ans Werk....

Großen Topf mit Wasser für die Spaghetti aufsetzen. Wein öffnen und dem Koch ein Glas einschenken.

Zwiebel feinhacken und in einem zweiten Topf in Olivenöl anschmoren. Wenn die Zwiebeln glasig werden, einen walnussgroßen Klecks Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten, dann mit Kapern samt Flüssigkeit ablöschen und köcheln lassen. Einen leicht gehäuften Esslöffel Thymian dazu geben.

Jetzt die 3 Tomatendosen dazugeben (ja ja, Witzbold, ich meine natürlich den Inhalt!!) und mit einem gehäuften Esslöffel Zucker bestreuen und einen leicht gehäuften Esslöffel Oregano dazu. Gut durchmischen und bei reduzierter Temperatur köcheln lassen.

Die Thunfischdosen öffnen, Inhalt in eine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken. Den Knoblauch schälen und hacken und zum Thun geben. Die Petersilie ebenfalls hacken und die Hälfte davon auch zum Thun geben. Alles schön durchmischen und beiseitestellen.

Die Cocktailtomaten vierteln und mit der restlichen Petersilie (man kann das auch gerne mit Basilikum machen) in eine kleine Schüssel geben, eine Prise Zucker, salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln, durchmischen und stehenlassen (das kommt am Ende, wenn die Nudeln samt Soße auf dem Teller sind on Top).

Inzwischen hat wahrscheinlich das Nudelwasser längst gekocht, wir haben es kräftig gesalzen und die Pasta hinein.

Je nach Konsistenz geben wir noch Weißwein zu unserer Soße, denn wenn der Thun am Ende dazukommt, wird sie noch kompakter. Jetzt die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz bevor die Pasta fertig ist, den Thun in die Soße geben und unterheben, dann den Herd aus und ziehen lassen.

Wenn's dann soweit ist, die Pasta vom Herd und abgießen. Einen Teil der Soße über die Pasta und durchmischen, damit sie nicht zusammenklebt.

Jetzt die Nudeln auf den Teller, noch einen Schöpfer Soße darauf und on Top unsere kalten Tomaten mit Petersilie.

Dazu einen knackigen Beilagensalat und frisch geriebenen Parmesan (ja, ich weiß, normalerweise nicht auf Fisch oder Meeresfrüchte, aber hier passt es sehr gut 😊).

Guten Appetit!

Euer Jörg

