



Spaghetti mit Thunfisch und Zitrone

Zutatenliste für 2 Personen

- 200 g Spaghetti
- 200 g Frischer Thunfisch
- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Petersilie
- ¹ Zitrone(n), Saft und Schale
- CasaLuna Olivenöl
- CasaLuna-Limonen- oder Kräutersalz und CasaLuna-Rosa-Pfeffer



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Kochzeit:** ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel /

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Die Petersilie klein hacken. Saft der halben Zitrone mit viel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den in kleinen Stücken geschnitten Thunfisch zugeben und cross anbraten. Nach 3-4 Minuten die Pinienkerne zugeben und mit anbraten; bis auch sie cross sind. Die Spaghetti und die Hälfte der Petersilie in die Pfanne geben, mit dem frisch gemörsertem Rosa Pfeffer und Salz würzen, alles vermischen und bei mittlerer Hitze kurz ziehen lassen.

Die Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Zitronenschale über die Spaghetti raspeln und mit Olivenöl beträufeln. Sofort heiß servieren.