

# Zitronen, Kapern, Tomaten Spaghetti



Aufnahme mit Wiko smartphone von HPT

## Zutaten

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
4 getrocknete Tomaten, klein geschnitten  
2 EL Kapern  
1 Bio Zitrone, davon die abgeriebene Schale  
Meersalz  
Chili  
Majoran und Thymian, frisch gehackt  
Olivenöl

## Zubereitung

Die Spaghetti wie gewohnt bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die klein geschnittene Schalotte und den gehackten Knoblauch bei mittlerer Hitze in einer Pfanne sanft in Olivenöl anbraten, danach ein wenig Chili und die getrockneten Tomaten dazugeben.

Die gekochten Spaghetti mit ca. 3 EL vom Kochwasser in die Pfanne geben, dazu die Zitronenschale und die Kapern geben, mit Meersalz und Pfeffer würzen und alles zusammen kurz köcheln lassen.

Mit den frischen Kräutern bestreut servieren und genießen.

# Ein Rezept von Hannelore + Peter Thomas aus Wedel