

ZUTATEN

2 Gläser Garden Gourmet Thun-Visch
300 g Linguine (ohne Ei)
120 g kleine rote Zwiebeln
100 g Kapern (60 g Abtropfgewicht)
50 g Rucola
2 Zitronen (unbehandelt)
6 EL Olivenöl
4 EL geriebener veganer Käse
Etwas Salz
Etwas Pfeffer



Wie wäre es mit Pasta mal anders? Probiere unseren Garden Gourmet Thun-Visch mit Linguine und Knusperkapern. Ein super leckeres und veganes Rezept!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Linguine

Linguine nach Packungsanweisung zubereiten.

2. Vorbereitung Zutaten

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Kapern abtropfen lassen. Rucola waschen und trocken tupfen. Garden Gourmet Thun-Visch mit einer Gabel sehr fein zerkleinern. Zitronen heiß abwaschen und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Von den restlichen Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen.

3. Zubereitung Knusperkapern

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl heiß werden lassen. Kapern darin knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das restliche Olivenöl zugeben und erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Zitronenschale und -saft dazugeben, kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Es kann angerichtet werden

Linguine, Garden Gourmet Thun-Visch und Knusperkapern in die Pfanne geben, vermengen und sofort auf Tellern anrichten.

5. Abschließend garnieren

Mit Rucola, Zitronenscheiben und Käse garniert servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE