

# THUN-VISCH LINGUINE MIT KNUSPERKAPERN

## PRODUKTE

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

🍴 4 PORTIONEN

🕒 20 MIN

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**