

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 26.11.2024

Spaghetti mit Petersilienpesto und frittierten Kapern

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für die frittierten Kapern

50 g eingelegte Kapern (aus dem Glas)  
200 ml Öl zum Frittieren  
etwas Meersalz

#### Für das Pesto

2 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie, ca. 50 g (glatt oder kraus)  
1 TL Biozitronenschale  
100 ml Olivenöl, ca.  
50 g Parmesan  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

#### Für die Spaghetti

etwas Salz  
500 g Spaghetti

### Zubereitung:

1. **Kapern** gut abtropfen lassen.
2. **Für das Pesto** Knoblauch abziehen und grob hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und ebenfalls grob hacken. Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale in einen Universalmixer geben und pürieren, dabei das Olivenöl nach und nach einlaufen lassen.
3. Den Parmesan reiben und kurz untermixen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. **Für die Pasta** reichlich Wasser in einem Topf zugedeckt aufkochen. Salz zugeben. Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung, ca. 8-10 Minuten bissfest kochen.
5. Inzwischen **für die Kapern** das Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Kapern mit Küchenpapier zusätzlich trocken tupfen. Portionsweise im heißen Öl kurz knusprig frittieren (Vorsicht, kann spritzen!). Kapern auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, mit Meersalz leicht bestreuen.
6. Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Spaghetti in den heißen Topf zurückgeben, Pesto und nach Belieben etwas Kochwasser untermischen.
7. Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten, frittierte Kapern darüberstreuen und servieren.