

Rezept

# Tomaten-Kapern-Nudeln

Ein Rezept von Tomaten-Kapern-Nudeln, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> breite Bandnudeln	Salz
<b>750 g</b> Kirschtomaten	<b>1</b> große Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>2</b> Gläser kleine Kapern (à 50 g)	<b>2 EL</b> Öl
Pfeffer	Zucker
<b>100 g</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in einem großen Topf in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale in dünnen Spänen abziehen oder auf einer Küchenreibe fein abreiben. Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen. Kapern abtropfen lassen.
2. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Öl im Nudeltopf erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Tomaten dazugeben und mitdünsten. 100 ml Wasser angießen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Nudeln unterheben.
3. Inzwischen die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Zitronenschale, -saft und Kapern dazugeben, salzen und pfeffern. Tomatennudeln abschmecken und mit der Kapern-Zitronen-Butter anrichten.