

## Pasta mit Kapern-Pesto

### Für 4 Portionen:

125 g Kapernäpfel    2 Knoblauchzehen    50 g Mandeln  
4 EL Olivenöl        2 EL Minzeblätter    40 g eingel. getr. Tomaten  
400 g Nudeln

Kapern: Die Blütenknospen des Mittelmeerstrauchs werden in Salz oder in Essiglösung eingelegt: je kleiner, desto feiner. Doch auch die größeren Früchte kann man später ernten. Sie heißen Kapernäpfel, sind würzig eingelegt, aber milder als Kapernknospen.

Aus etwa drei Viertel der Kapernäpfel, abgezogenen Knoblauchzehen und Mandeln, Öl und Minze ein Pesto herstellen: Zutaten im Mörser zerstampfen oder im Mixer pürieren.

Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Das Pesto mit den Tomatenstreifen und eventuell etwas Nudelwasser und Kapern-Würzflüssigkeit mischen, dann unter die Nudeln heben.

Vor dem Servieren mit den restlichen Kapernäpfeln garnieren.

Wer mag, hobelt über die Pasta noch etwas Parmesan. Ein frischer Blatt- oder Tomatensalat passt dazu gut.

### Tipps:

Das Kapernpesto können sie wie jedes Pesto auch auf Vorrat zubereiten. Gut verschlossen im Kühlschrank hält es mehrere Wochen. Nach Belieben kann auch geriebener Parmesan ins Pesto gegeben werden – oder erst beim Servieren an das Gericht.

Die Würzflüssigkeit bei eingelegten Kapern können Sie mitverwenden. Angebrochene Gläser gehören dann in den Kühlschrank. Die restlichen Kapern müssen mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Kapern verlieren ihr Aroma, wenn sie lange mitkochen. Geben Sie sie deshalb immer erst zum Schluss an das Gericht.

Das herb-bittere Kapernaroma ist sehr eigenwillig. Seien Sie mit anderen Gewürzen und Kräutern vorsichtig.

test September 2004