Spaghetti mit Thunfischsauce

Zubereitungszeit:
Circa 20 Minuten. Solange wie die Pasta dauert.

Dazu ist zu sagen:
Diese Sauce ist das Feinste vom Feinsten.

Reicht für 2 Personen.

1.	**Spaghetti** oder andere Pasta für 2 Personen	in kochendes Salzwasser geben.
2.	Von **1 Dose Thunfisch** (130 g Abtr.gew.)	das Wasser abschütten.
3.	Den Thunfisch, **3 Knoblauchzehen**, **1 EL Kapern in Salz**, **2 EL Zitronensaft**, **2 EL Weißwein**, **2 EL Olivenöl**, **$\frac{1}{2}$ Packung Frischkäse** (100 g), **2 EL Sahne**	mit einem **Pürierstab** pürieren.
4.	Mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer	die Thunfischsauce abschmecken.
5.	**1 große Zwiebel**	hacken oder in Halbringe schneiden, in einer **Pfanne** in Öl anbraten und die Sauce dazugeben und erwärmen lassen.
6.	Die Thunfischsauce	unter die abgetropften heißen Spaghetti rühren und schmecken lassen.

Andere Verwendung:

Die Thunfischsauce lässt sich auch als Dip für frisches Gemüse verwenden ...
... oder als Aufstrich auf frisches Baguette.

Dazu Crème fraîche oder Schmand, anstatt Sahne, verwenden. Außerdem den Frischkäse mit der Crème fraîche (oder dem Schmand) erst nach dem Pürieren unterheben.