

## Meeresfrüchte - Sahnesoße mit Spaghetti

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Meeresfrüchte, gemischte, geschält
0,4	Ltr.	Sahne
1	Pack.	Kräuterfrischkäse
1	Teel.	Gestr. Brühe
2		Chilischote(n)
500	Gramm	Spaghetti
3		Zehe/n Knoblauchzehe(n)
	Etwas	Petersilie
		Viel Basilikum
		Salz und Pfeffer
1	Teel.	Olivenöl
1	Messersp.	Chilipulver

### Anleitung:

Sehr, sehr lecker und schnell Wasser mit Salz für die Spaghetti aufsetzen, wenn es kocht, Spaghetti darin bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Währenddessen Olivenöl erhitzen und geschälte Knoblauchzehen andünsten. Gemischte Meeresfrüchte (z.B. Gambas, Tintenfischringe, Muscheln) hinzufügen und ca 5 - 8 Minuten anbraten (nicht braun werden lassen). Unter die Meeresfrüchte Gewürze und Kräuter mischen, dann die Sahne, den Kräuterkäse und die Brühe hinzufügen. Langsam erhitzen.

Spaghetti auf Tellern anrichten und die Meeresfrüchte-Sahnesoße darauf geben.

Tipp: Cocktailtomaten sind sehr lecker in der Soße und sehen gut aus.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe