

Spaghetti - Frutti di Mare

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
500	Gramm	Spaghetti (L) Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0,2	Ltr.	Trockener Weißwein
1	Bund	Petersilie
2	Essl.	Olivenöl
3		Knoblauchzehen
2		Zwiebeln
1	kg	Fleischtomaten
500	Gramm	Meeresfrüchte (L)
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Meeresfrüchte auftauen, tomaten häuten und grob würfeln, Zwiebeln und Knoblauch hacken. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Tomaten hinzufügen und ca. 10-12 min köcheln lassen. Die Meeresfrüchte dazugeben und darin erhitzen, gehackte Petersilie untermischen. Die Sauce mit Wein, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Nudeln anrichten..

Im Winter, wenn frische Tomaten schlecht zu bekommen sind gehts natürlich auch mit "tetra-Pack-Tomaten-geviertelt"