

Weißweinsöße - mit Meeresfrüchten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Tiefgefrorene gemischte Meeresfrüchte
150	Gramm	Möhren
150	Gramm	Lauch
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenöl
1/4	Ltr.	Weißwein
1	klein.	Zweig Rosmarin
Einige		Rosmarinnadeln
		Salz
		Pfeffer
		Zucker

Anleitung:

Meeresfrüchte antaün lassen. Möhren und Lauch putzen und kleinschneiden. Mit durchgepreßter Knoblauchzehe in Olivenöl andünsten. Meeresfrüchte zugeben, mitdünsten. Weißwein, Rosmarinzweig und einige Rosmarinnadeln zufügen und 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Paßt zu Bandnudeln oder Penne.
