

## Spaghetti - Fischerart

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2	Essl.	Olivenöl
500	Gramm	Venusmuscheln (aus der Dose oder Tiefgekühlt)
200	Gramm	Crevetten (aus der Dose oder Tiefgekühlt)
100	ml	Weißwein
1	Dose	Geschälte Tomaten
2	Essl.	Tomatenpüree
1		Knoblauchzehe
1	Messersp.	Cayennepfeffer
		Salz
		Pfeffer
400	Gramm	Spaghetti

### Anleitung:

Das Oel erhitzen. Die Muscheln mitsamt dem Saft und die Crevetten begeben, alles andampfen, den Wein beifuegen, 10 Minuten koecheln lassen, die restlichen Zutaten dazugeben, 10 Minuten eindicken lassen. Ueber die gekochten Spaghetti geben und mit zwei Gabeln mischen.