

Spaghetti al Sugo di Razza (Mit Rochensauce)

Kategorien: Teigware, Fisch, Küche, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
1	kg	Rochenfluegel; ohne Kopf, Vom Fischhaendler bereits Enthaeutet, samt Graeten In Stuecke gehackt (2 pro Person)
150	ml	Olivenoel
2		Knoblauchzehen
1		Zweiglein frischer Rosmarin
2	Essl.	Petersilie; gehackt
450	Gramm	Pelati-Tomaten aus der Dose

Anleitung:

Spaghetti knapp al dente garen, abgiessen und reservieren. Oel erhitzen und Knoblauch dazupressen. Wenn ein runder Duft aufsteigt, Rosmarin dazulegen. Fisch zufuegen und alles unter Wenden etwa 5 Minuten garen. Rosmarin entfernen, Tomaten (ohne die Fluessigkeit in der Dose) zufuegen. Haelfte der Petersilie untermischen. Hitze zurueckdrehen, alles so lange koecheln, bis der Fisch gar ist, dann herausnehmen.

Sauce danach noch etwa 10 Minuten koecheln lassen. Fleisch von den Graeten schaben und in die Sauce zurueckgeben. Rest der Petersilie untermischen und die Spaghetti zufuegen. Alles mischen, erhitzen, abschmecken und sofort auftragen.