



Spaghetti "Frutti di mare"

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

2,5 kg	Frutti di Mare, tiefgekühlt	1	Knoblauchknolle, feingehackt
125 ml	Olivenöl	2 L	passierte Tomaten
1,5 kg	Spaghetti	1/2 L	Weiwein
1 Bund	Blattpetersilie gehackt	2	Zitronen
	Salz, Pfeffer, Zucker		

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Meeresfrüchte auftauen, abwaschen und gut abtropfen lassen.
2. Dann mit Zitronensaft und Knoblauch marinieren.
3. Etwas Salz dazu geben.
4. Das Öl erhitzen und die Meeresfrüchte darin anbraten.
5. Mit Weißwein ablöschen und die Petersilie dazugeben.
6. Etwas Petersilie zum späteren Garnieren aufheben.
7. Jetzt die passierten Tomaten dazugeben und leicht köcheln lassen.
8. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.
9. Die Spaghetti im Salzwasser kochen.
10. Kurz bevor sie al dente sind aus dem Kochwasser nehmen und unter die Meeresfrüchte-Soße mischen und zwar so lange, bis sie den gewünschten Biss erreicht haben.
11. Bei Bedarf nachwürzen und in einem tiefen Teller servieren.
12. Mit etwas Olivenöl und Petersilie garnieren.