

# Spaghettini Frutti di Mare

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Appetitliche Pasta für jeden Tag mit leckeren, bunten Meeresfrüchten

## Zutaten

- 400g T. K. Meeresfrüchte Mix aus z. B. Miesmuscheln, Shrimps oder kleinen Garnelen, naturelle Kalmare Ringe, Shell - Muscheln etc.
- 500g Spaghettini (Dünne Spaghetti, geht natürlich auch mit herkömmlichen Spaghetti)
- 1 Hand voll Basilikumblätter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Schälchen Kirschtomaten
- 100g grüner Oliven ohne Stein, in groben Scheiben
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- ½ klein gewürfelte Peperoni
- 3 El geröstete Pinienkerne, geröstet
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 - 3 El Olivenöl
- 3 El frisch gehobelter Parmesan vom Stück
- Salz, etwas gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Pinienkerne in einer Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten, den Basilikum waschen, die Kirschtomaten von der Blüte befreien, ev. halbieren.

### **Schritt3**

Die Spaghettini in Salzwasser „bissfest“ abkochen, abgießen und mit etwas Olivenöl versetzen, mischen.

### **Schritt4**

Etwas Nudelwasser zurück lassen.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch und Olivenöl in einem ausreichend großen Topf glasig anschwitzen und die aufgetauten Meeresfrüchte dazu geben.

### **Schritt7**

Mit dem Weißwein aufgießen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze, ca. 3 - 4 min. dünsten.

### **Schritt8**

Nunmehr die Spagettini unterheben, dann folgen die Basilikumblätter, die Oliven, Pinienkerne und die Kirschtomaten.

### **Schritt9**

Ev. etwas von dem Nudelwasser, mit frisch gemahlenem Chili herzhaf nachschmecken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und frisch gehobelten Parmesan vom Stück darüber verteilen, servieren.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** einfach, preiswert, schnell, spagettini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghettini-frutti-di-mare/>