



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 Spagettini (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 herzhaft 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/>