



Spaghetti Frutti di Mare



It's a match!

It's a match! Das Bruschetta Gewürz verleiht diesem Pasta Gericht besondere Geschmacksnoten!







Zubereitung

- Falls du für deine Pasta Frutti di Mare einen Meeresfrüchte-Mix verwendest, solltest du diesen vorab kurz antauen lassen. Nun ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen.
- Während die Spaghetti kochen, Meeresfrüchte waschen, gegebenenfalls schälen und beiseitestellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch klein schneiden und kurz für 1-2 Minuten heiß anbraten.
- Meeresfrüchte zum Knoblauch in die Pfanne geben und für 3-4 Minuten scharf anbraten. Kirschtomaten halbieren und für ca. 8 Minuten mit in die Pfanne geben und weiterhin anbraten. Den Pfanneninhalt mit dem Weißwein ablöschen. Diesen für ein paar Minuten köcheln lassen und anschließend die Tomaten-Passata hinzugeben und kurz weiterköcheln lassen.
- Den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit dem **Bruschetta Gewürz** in die Soße geben. Für weitere 2-3 Minuten aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gekochten und abgegossenen Spaghetti mit in die Pfanne geben und untermischen.
- Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und über die fertige Pasta streuen. Spaghetti Frutti di Mare in Pasta-Teller anrichten und nach Geschmack das Gericht mit 1 EL **Olivenöl** beträufeln und sofort servieren.

Zutaten

500 g Spaghetti 400 g Meeresfrüchte nach Wahl (Garnelen, Tintenfisch, Muscheln...)

1 Knoblauchzehe

1 Zitrone

150 ml Weißwein

250 g Kirschtomaten

250 g Tomaten-Passata

4 EL Olivenöl

2 TL Bruschetta Gewürz

2 Stangen Petersilie

Salz & Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.