



MEIN GENUSS



Spaghetti Frutti di Mare



It's a match!

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

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.
- 4** 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.
- 5** 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 31.07.2026.