

Spaghetti Frutti di Mare

Für 4 Personen:

300 g Spaghetti	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 TL Zucker
100 ml Weißwein	1 Dose stückige Tomaten, 400 g	100 ml Wasser
500 g Meeresfrüchte	1 EL ital. Kräuter	1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer	Basilikum	

Pasta in kochendem Wasser (salzen nicht vergessen) al dente garen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und beides in heißem Öl anbraten.

Tomatenmark und Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig verkochen lassen.

Mit den Dosentomaten und Wasser ablöschen, aufgetaute Meeresfrüchte, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben. Ca. 10 Minuten offen köcheln lassen und nochmals abschmecken.

Pasta abgießen und mit der Sauce anrichten. Nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren.

NN am 14. Juni 2024