

Pasta 'frutti di mare'

Für 2 Personen:

200 g Spaghetti	120 g Lachsfilet	6-8 Garnelen (8/12)
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 ml passierte Tomaten
1 Stück Parmesan	1/2 Bund Basilikum	

Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti darin kochen.

Knoblauch in Scheiben und Zwiebel in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Lachs in Würfel schneiden und Garnelen ebenfalls in Stücke schneiden.

Ca. 3 Minuten, bevor die Spaghetti fertig sind, den Lachs und die Garnelen mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti dann direkt aus dem Topf in die Pfanne geben. Passierte Tomaten dazugeben und ca. 2-3 Minuten mit einkochen lassen. Zwischendurch nochmal Nudelwasser in die Pfanne geben.

Während die Nudeln in der Pfanne sind, Parmesan reiben.

Den Parmesan und Basilikum mit zu den Nudeln geben und nochmal durchmischen und ev. nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Steffen Henssler am 06. Januar 2021