Spaghetti mit Meeresfrüchten

Mediterrane Pasta: Spaghetti frutti di mare mit Kirschtomaten und frittiertem Rucola

Leicht | 4 Portionen | 45 min.



Spaghetti sind ein Multitalent der italienischen Küche – Der italienische Alleskönner – Spaghetti – in einer genussvollen Variante mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und frittiertem Rucola. Der frittierte Rucola ist dabei nicht nur ein Blickfang, sondern bringt kräftige, nussige Aromen auf den Teller. Wenn du küchenfertige Meeresfrüchte verwendest, ist die Zubereitung ganz einfach und dauert nicht lange.

Zutaten

1 Dose ORO di Parma Kirschtomaten ungeschält (à 400 g)

2 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

400 g Spaghetti

400 g Meeresfrüchte küchenfertig, TK oder frisch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250 ml Weißwein, trocken

1 Bund Petersilie

6 EL Olivenöl „extra vergine“

Parmesan, 1 Prise Chilipulver, Salz und Pfeffer aus der Mühle

etwas Rucola zum Frittieren und Garnieren

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zuerst bereitest du die Tomatensauce vor. Schäle dafür zuerst die Zwiebeln sowie den Knoblauch und hacke beides fein. Erhitze Olivenöl in einer Pfanne und gib beides zusammen mit dem Chilipulver dazu und dünste alles etwas an. Anschließend mit Weißwein ablöschen und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Gib die Meeresfrüchte währenddessen in eine separate Pfanne und brate sie eine Minute lang an. Dann kommt die Zwiebel-Wein-Mischung, die ORO di Parma Kirschtomaten und das ORO di Parma Tomatenmark dazu. Wenn du alles gut verrührt hast, lässt du das Ganze etwa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln und würzt anschließend mit Petersilie, Salz und Pfeffer nach eigenem Belieben.

Schritt 2: Die Spaghetti

Bringe reichlich Salzwasser im Topf zum Kochen und koche die Spaghetti al dente (bissfest) – oder weicher, wenn du das lieber magst.

Schritt 3: Das Finale

Für das i-Tüpfelchen erhitzt du etwas Olivenöl in einer Pfanne und fritierst darin den Rucola. Vermenge die Pasta mit der Tomatensauce, reibe den Parmesan und streue ihn über deine Spaghetti con frutti di mare. Mit dem frittiertem Rucola garnieren und genießen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte