



Meeresfrüchte mit Nudeln nach griechischer Art (scharf)

Zutaten

Für 4 Portionen

1000 g	Meeresfrüchte
	Würzöl Chili (Pure Leidenschaft)
	Würzöl Rosmarin (Pure Leidenschaft)
6 Stk.	Knoblauchzehen
10 g	Lauch
400 g	Karotten
1 Bund	Petersilie
6 Stk.	Tomaten
2000 ml	griechischer Weißwein
500 g	Nudeln

Zubereitung

Dauer: 40 Minuten

- 1 Würzöl Chili in einer Pfanne sanft erhitzen

2 den Lauch sanft anschwitzen

3 Karotten begeben

4 Tomaten blanchieren, abschrecken und schälen, dann würfelig schneiden und begeben

5 Meeresfrüchte zugeben und mit Würzöl Chili sanft anschwitzen

6 Knoblauch beimengen und rühren

7 anbraten und mit Weißwein löschen

8 würzen mit Salz, Pfeffer sowie - je nach gewünschter Schärfe - noch einen EL Würzöl Chili begeben

9 Nudelwasser aufsetzen, salzen und Nudeln in das kochende Wasser einlegen

10 kernweich kochen, abseihen, mit etwas Würzöl Rosmarin besprengen und schwenken

11 auf einem Teller die Nudeln anrichten, die Sauce darüber geben und mit geriebenem griechischen Hartkäse garnieren

12 Beilagenempfehlung: Salat
