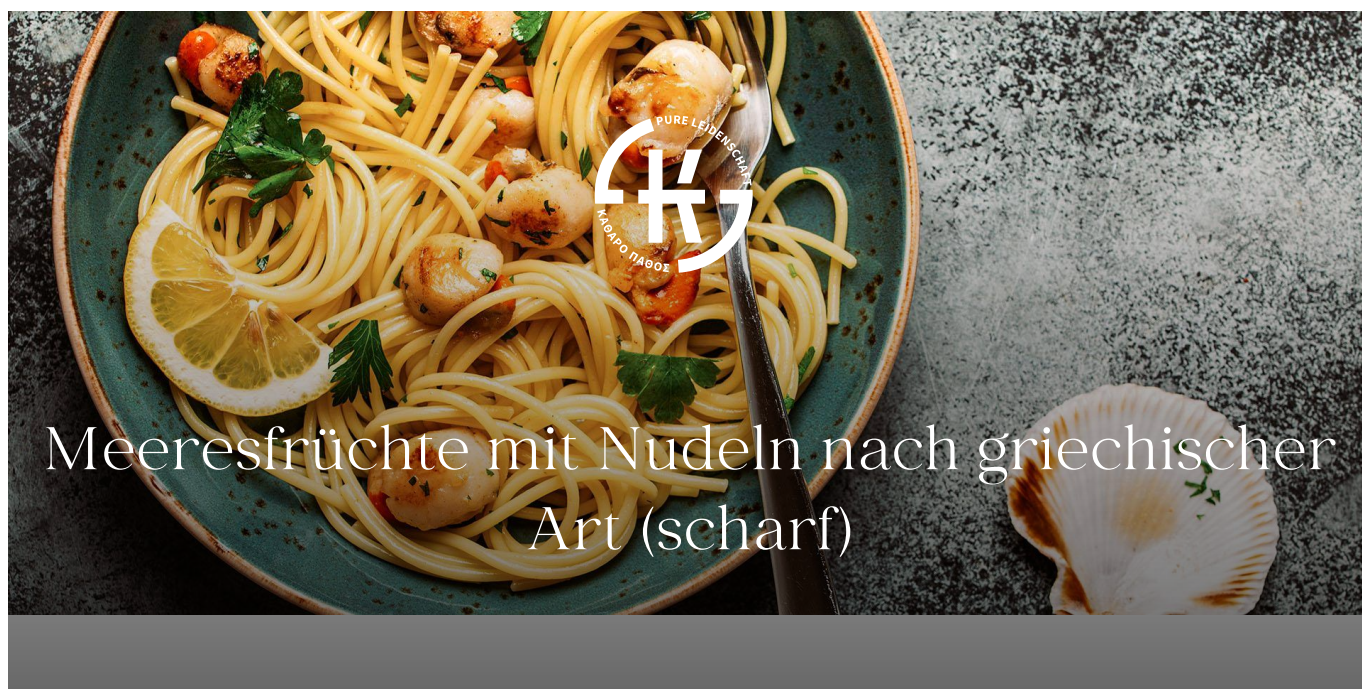




Meeresfrüchte mit Nudeln nach griechischer Art (scharf)

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