

MACCHERONI AI FRUTTI DI MARE (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300g Maccheroni oder dicke Spaghetti
- 300g Meeresfrüchte (tiefgekühlt)
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 10-12 Cherrytomaten (oder gehackte Tomaten aus der Dose)
- 1dl Halbrahm
- ca. 7 EL Olivenöl
- 2 TL Peperoncino
- Salz
- Pfeffer

1. Knoblauch fein schneiden. Meeresfrüchte mit heissem Wasser waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Cherrytomaten halbieren.
2. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch darin gut anbraten und Peperoncino hinzufügen. Erst Meeresfrüchte, dann Cherrytomaten dazugeben und bei kleiner Temperatur 15 Minuten kochen lassen. Dabei mehrmals umrühren.
3. In der Zwischenzeit Maccheroni kochen.
4. Sobald die Pasta al dente ist, diese in die Pfanne zu den Meeresfrüchten geben und vermischen. 5 Minuten köcheln lassen, Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, noch etwas weiterköcheln und anschliessend servieren.