Italienische Rezepte

Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Mehlspeisen, Nudeln

250 g		Zuckerschoten
		o. sehr feine grüne Bohnen
250 g		Nudeln
		-hausgemacht
2	Essl.	Schalotten
		-feingehackt
2	Essl.	Porree
		-feingehackt
1/8	Liter	Weißwein
250 g		Meeresfrüchte
		z.B. Jakobsmuscheln
		Scampi
		-Langostinos
		Vongole
5	cl	Weissweinessig
80	g	Butter
3	Essl.	Sahne
1/2	Teel.	Pfeffer
		-aus d. Mühle
		Salz

Die Zuckerschoten, Erbsen oder Bohnen putzen und in 1 Liter kochendem Salzwasser in 5-10 Minuten garen. Das Gemüse abgießen und kalt abspülen. Die Nudeln in kochendem Wasser al dente kochen. Die Schalotten mit Porree und Weißwein 10 Minuten kochen. Meeresfrüchte von Schalen oder Krusten befreien und, je nach Größe 3-5 Minuten im Weinsud ziehen lassen und darin warm halten. Die Nudeln mit den klein geschnittenen Meeresfrüchten (einige davon ganz als Garnitur zurückbehalten) mischen. Den Sud durch ein Sieb in eine weite Pfanne gießen. Den Essig zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Schneebesen unter die schwach kochende Sauce rühren. Die Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit den Meeresfrüchten und dem Gemüse mischen. Die Sauce darüber verteilen.