

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Meeresfrüchten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Garnele, Muschel, Nudel, Teigware, Tintenfisch

80 g	Zwiebeln	250 g	Tk- Tintenfischringe
2	Knoblauchzehen	100 g	Garnelen
1 kg	Muscheln	1 Essl.	Essig-Essenz; (25%)
1 Bund	Basilikum	1 Essl.	Zucker
2 Essl.	Olivenöl		Salz
70 g	Tomatenmark; Dose		Pfeffer
1/4 Liter	Gemüsebrühe; instand	500 g	Bandnudeln

Muscheln sorgfältig putzen, waschen. In kochendem Wasser etwa 5 Minuten garen, bis sich alle Schalen geöffnet haben. Muscheln abtropfen lassen und aus den Schalen lösen. Einige Muscheln zur Dekoration mit Schale beiseite legen.

Zwiebeln und Knoblauch erhitzen, fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Tomatenmark und Essig-Essenz zugeben, mit Brühe ablöschen.

Muscheln, Tintenfischringe und Garnelen zugeben, 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das gehackte Basilikum unterrühren. Bandnudeln nach Packungsanweisung garen, zu den Meeresfrüchten servieren.