

Rezept

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Ein Rezept von Spaghetti mit Meeresfrüchten, am 09.06.2026

Zutaten

12 getrocknete Tomaten in Öl	2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie	8 Kirschtomaten
400 g gemischte gegarte Meeresfrüchte (z. B. Oktopus, Garnelen und frisch gegarte Vongole)	400 g Spaghetti
3 EL Olivenöl	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Petersilie waschen, Blättchen fein hacken. Kirschtomaten waschen und vierteln. Meeresfrüchte eventuell kleiner schneiden.
2. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen. Inzwischen Öl erhitzen und den Knoblauch darin kurz andünsten. Getrocknete Tomaten, Meeresfrüchte und Petersilie (bis auf einen kleinen Rest) dazugeben und gut erhitzen. Kirschtomaten untermischen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nudeln abgießen, mit den Meeresfrüchten mischen und mit der übrigen Petersilie bestreut servieren.