

“Linguine ai frutti di mare” - Nudeln mit Meeresfrüchten -

Vorbereitungsdauer: 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Kosten: hoch

Zutaten für vier Personen:

400 Gramm Linguine

600 Gramm Miesmuscheln

500 Gramm Venusmuscheln

300 Gramm Garnelen in Schale

200 Gramm Tintenfisch

Weißwein

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel passierte Tomaten

1 Bund Petersilie

Olivöl

Salz

Roten Pfeffer (möglichst frisch gemahlen)



Zubereitung:

1. Miesmuscheln



und Venusmuscheln



gut waschen.



2. Garnelen



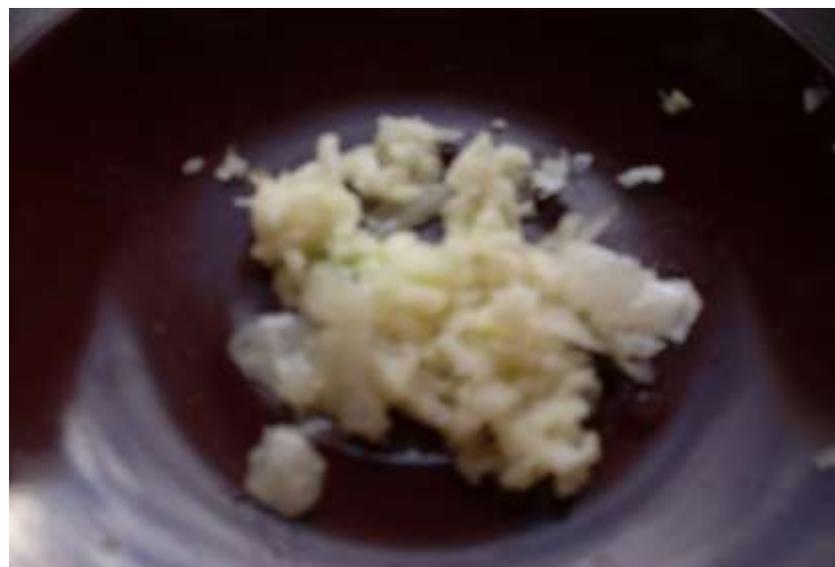
der Schale



enthüllen.



3. Die Weichtiere in einer Kasserolle mit zerdrücktem Knoblauch



und einem Glas Weißwein vermengen, auf der Herdplatte erwärmen und zugedeckt ruhen lassen, damit sich die Schalen öffnen.



4. Die Kasserolle von der Herdplatte nehmen, wenn alle Muschelschalen geöffnet sind. Die Hälfte der Schalen von den Weichteilen nehmen und die andere Hälfte der Weichtiere auf die Seite legen.



5. Die ausgeschiedene Flüssigkeit herausfiltern, indem Sie sie in eine andere Kasserolle gießen.



6. Die Schale den Garnelen hinzufügen und alles 10 Minuten kochen lassen, dann von neuem filtrieren.



7. Die andere Knoblauchzehe in der Pfanne anschwitzen, die Tintenfische hinzufügen und für 15 Minuten kochen lassen, dem folgend die Garnelen, die Miesmuscheln und die Venusmuscheln ohne Schale,



die Tomaten und die filtrierte, salzige und gepfefferte Flüssigkeit hinzufügen und 20 Minuten kochen lassen.



8. Die Pasta *al dente* kochen,



9. Mit der vorbereiteten Soße anmachen und mit den auf die Seite gelegten Weichtiere dekorieren. Gehackte Petersilie darüber streuen und servieren.



Guten Appetit!