



MEZZE-MANICHE-NUDELN NACH FISCHERART MIT KRÄUTERPESTO

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 45 minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 400 g Venusmuscheln
- 400 g Miesmuscheln
- 2 Knoblauchzehen
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- ½ Chilischote
- 2 mittelgroße Tintenfische
- 250 g Krabben
- 300 g pürierte Tomaten (Passata)
- 320 g Mezze-Maniche-Nudeln
- Salz, zum Abschmecken

Für das Kräuterpesto

- 1 Strauß Basilikum
- 1 Bund Petersilie

Dies ist ein typisches Sommergericht, bei dem sich die Meeresfrüchte perfekt mit den Kräutern verbinden und so ein harmonisches Aroma ergeben...

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **45 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Venus- und Miesmuscheln in einer Pfanne auf dem Herd öffnen, aus ihrer Schale lösen, einige wenige in ihrer Schalen lassen.

Den Knoblauch und die Chilischote in nativem Olivenöl extra in einer Pfanne goldgelb anbraten, dann die Muscheln, die in Stücke geschnittenen Tintenfische und die geschälten Garnelen hinzufügen.

Einige Minuten lang anbraten, dann die pürierten Tomaten hinzufügen und mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich kochendem, gesalzenem Wasser kochen, bis sie *al dente* sind, dann abgießen.

Die Nudeln mit der Meeresfrüchtesoße vermischen und abschmecken, bei Bedarf nachsalzen.

Servieren Sie die Nudeln mit dem Kräuterpesto, das Sie mit der Petersilie, dem Basilikum, nativem Olivenöl extra und einer Prise Salz in einem Mixer zubereiten.

