

Spaghetti Frutti di Mare

Wenn man in Südeuropa unterwegs ist, dann findet man sowohl an den Frischetheken der Supermärkte, in den Tiefkühltruhen als auch an den Marktständen eine riesige Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten vor. Gerade, wenn man mit Blick auf Wasser und Boote seinen Platz für die Nacht gefunden hat, ist ein Gericht mit Fisch die perfekte Ergänzung zur Atmosphäre des Stellplatzes. Hier haben wir für Euch zur Anregung eine schnelle Variante des italienischen Klassikers „Spaghetti Frutti di Mare“. Je nach Region, in der Ihr Euch befindet, fallen gerade die Sortimente an Meeresfrüchten sehr unterschiedlich aus. Lecker sind sie allesamt und oft auch noch ein Eyecatcher auf dem Teller.



Zutaten für 2 Personen:

250 gr Spaghetti
1 Packung TK Meeresfrüchte oder frische Meeresfrüchte
3 Knoblauchzehen
3 EL Pesto
Salz, Pfeffer, Öl

1. Spaghetti in Salzwasser kochen
2. Knoblauch schälen und klein würfeln
3. Knoblauch in Öl anbraten
4. TK-Mischung Meeresfrüchte bzw. frische Meeresfrüchte dazu geben und gut anbraten
5. Spaghetti abgießen und Pesto untermengen
6. Meeresfrüchtemischung auf den Spaghetti verteilen

Dazu schmeckt ein leichter Rosé oder Weißwein – idealer Weise aus der Region, in der Ihr Euch gerade befindet.

Um die Zeit, bis das Nudelwasser kocht, zu überbrücken, kann man z.B. einen Campari O mit ein paar Oliven reichen und den Blick auf das Wasser genießen. Der Rest ist schnell zubereitet und so verwandelt sich das WoMi schnell in eine Trattoria mit tollem Ausblick. Noch die passende Musik im Hintergrund über den Bluetooth Lautsprecher, WoMi-Romantik, die alle Sinne anspricht. Und mit den restlichen Nudeln und Pesto hat man schnell ein Essen an einem der nächsten Tage zubereitet.