

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Meeresfrüchten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Bandnudel, Einfach, Meeresfrucht, Nudel, Sauce

2	Zwiebeln, mittelgroße	1	Pack. Tomaten, stückige (500 g)
2	Knoblauchzehen		Salz
250 g	Champignons		Pfeffer, grober
2	Öl	400 g	Bandnudeln
1	Pack. TK-"Frutti di mare" (450 g)	1/2 Bund	Dill
	(Mischung aus Shrimps,		Zitronenspalten, evtl. zum
	-Tintenfisch und Muschel		-Garnieren
150 ml	Weißwein		

1. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken. Champignons putzen, waschen und halbieren.

2. Öl erhitzen. Pilze darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mit anbraten. Meeresfrüchte zufügen und unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Wein und Tomaten zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Inzwischen Nudeln in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten garen. Dill waschen und, bis auf einen Rest zum Garnieren, hacken.

4. Nudeln abtropfen lassen und mit der Soße anrichten. Mit gehacktem Dill bestreuen. Mit Dillfähnchen und evtl. je 1 Zitronenspalte garnieren.

Getränk: Weißwein-Schorle.