Italienische Rezepte

Spaghetti alla Bucaniera

Anzahl: 8 Personen
Gattung: Italien, Meeresfrüchte, Mehlspeisen, Nudel, Nudeln

---

500 g	Spaghetti	2	Essl.	Olivenöl
100 g	Venusmuscheln (ohne Schalen)	50 g		Sardellenfilets
100 g	kleine Calamares	2	Essl.	gehackte Petersilie
100 g	rohe Garnelen	1	Essl.	gehacktes frisches Basilikum
400 g	Tomaten			Salz
3	Knoblauchzehen			Pfeffer

---

1. Die Calamares putzen und in 2,5 cm dicke Ringe schneiden. Die Garnelen schälen. Den Knoblauch abziehen und hacken. Öl in einer Kasserolle erhitzen und den Knoblauch anbraten. Die Venusmuscheln, die Calamari - Ringe und die Garnelen zufügen. Bei schwacher Hitze zehn Minuten garen.

2. Die Spaghetti in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen.

3. Inzwischen die Sardellen abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, häuten und vierteln. Die Sardellen und Tomaten zu dem Fisch geben. Salzen und pfeffern. Weitere zehn Minuten garen.

4. Einen tiefen Servierteller vorwärmen. Die Nudeln abgießen und in den Teller geben. Mit dem restlichen Öl vermengen. Die Soße dazugeben und verrühren. Mit Petersilie und Basilikum bestreuen. Sofort servieren. Für 100 g Muschelfleisch rechnet man ca. 500 g Venus-, Herz- oder Miesmuscheln mit Schalen.