

Rigatoni Meeresfrüchte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Meeresfrüchte, 4 cl Pernod, 3 mittelgroße Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Salz + Pfeffer, Basilikum, Majoran, Oregano, Kräuterbutter, 100 gr Sahne, Prise Chilipulver, 1000 ml passierte Tomaten, Tomatenmark.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken.

Wasser mit Salz und Olivenöl zum Kochen bringen.

Die Zubereitung:

Zuerst Zwiebeln in etwas Öl glasig anbraten dann kurz den Knoblauch begeben, gut rühren und sofort Meeresfrüchte hineinengeben. Leicht anwärmen und mit Pernod ablöschen. Anschließen in den Topf passierte Tomaten und Tomatenmark zugeben und mit Pfeffer, Salz, Basilikum, Majoran, Oregano und Chilipulver abschmecken. Anschließend Sahne und Kräuterbutter unterrühren. Rigatoni mit der Soße vermischen und kurz aufkochen lassen.

Wünsch viel Spaß und guten Appetit!