

Tagliatelle alla Marinara bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 2 große Dosen geschälte Tomaten, 1 große Dose Tomatenmark, 500 gr Tagliatelle, 1000 gr Meeresfrüchte (tiefgefr.), 1 kleine Chilischote, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 kleine Karotte, 1 kleine Zucchini, 1 Bund Petersilie, 100 gr frischer Parmesan.

Die Vorbereitungen:

Die Meeresfrüchte auftauen, abspülen und trockentupfen, die Karotte schälen und mit der Zucchini in Streifen schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und hacken, die Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden, Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken, den Parmesan reiben.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel in Olivenöl andünsten, Knoblauch und Chili zugeben, Karotten- und Zucchinistreifen zugeben und kurz andünsten. In einen Topf geben und mit den geschälten, kleingeschnittenen Tomaten (ohne Saft) köcheln lassen. Die Meeresfrüchte in etwas Olivenöl anbraten und zu dem Tomatentopf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cognac abschmecken und ein Großteil der Petersilie unterheben. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Bandnudeln (sehr lecker mit schwarzen, es schmeckt natürlich auch mit jeder anderen Pasta) al dente kochen, die restliche Petersilie über die Sauce streuen. Sofort mit frischem Parmesan servieren.

Guten Appetit!