






Frutti di Mare mit Linguine

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 250 g Frutti di Mare, aufgetaut
Art.-Nr. 83419 auf
www.deutschesee.de/shop
- 500 g Linguine
- 20 g Rucola
- 20 g frischer Oregano
- 16 Cherrytomaten
- 50 ml Olivenöl
- Frischer Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Linguine in reichlich Salzwasser al dente garen. Währenddessen Rucola und Oregano zerkleinern, Cherrytomaten halbieren und Knoblauch klein würfeln. Frutti di Mare unter kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

Schritt 02

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Frutti di Mare bei mittlerer Hitze wenige Minuten anbraten. Tomaten und Knoblauch zusammen mit der Pasta dazugeben und gut durchschwenken. Sobald die Zutaten gut vermengt sind, Kräuter dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipps & Tricks

30-60 g geriebenen Parmesan kurz vor dem Servieren unter die Nudeln geben.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür