

PASTA

Tagliolini ai frutti di mare e zafferano



60 Minuten / Mittel / Meeresfrüchte

Meeresfrüchte gelten als Aphrodisiakum, das die Leidenschaft entfachen kann, während der luxuriöse Safran dem Abend einen Hauch von Eleganz verleiht. Unser Rezeptvorschlag ist perfekt für den Valentinstag oder einen anderen besonderen Anlass, den ihr mit euren Liebsten teilen wollt.

ZUTATEN

160g Tagliolini
500g Venusmuscheln
500g Miesmuscheln
100g Argentinische Garnelen
100g Tintenfische
100g Jakobsmuscheln
150g Kirschtomaten
Knoblauch
Chilischote
Petersilie
Weißwein
Safran

ZUBEREITUNG

Die Venus- und Miesmuscheln säubern und offene Muscheln aussortieren. Die restlichen in einen Topf geben und mit etwas Weißwein garen lassen, nicht überkochen. In der Zwischenzeit den Tintenfisch, die Jakobsmuscheln und Garnelen säubern und schneiden. In einer Pfanne gehackten Knoblauch, Chilischoten und Kirschtomaten mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten lassen. Danach die Meeresfrüchte hinzugeben und anbräunen lassen. Sobald die Muscheln sich geöffnet haben, aus dem Topf

nehmen, das Fleisch rausnehmen und kleinschneiden. Das Muschelfleisch zu der Pfanne hinzugeben und mit Safran verfeinern.
In einem anderen Topf Wasser mit genügend Salz zum Kochen bringen und die Nudeln kochen. 2 Minuten bevor die Nudeln fertig gekocht sind aus dem Topf nehmen und in die Meeresfrüchtesoße geben. So lange zusammen kochen, bis die Nudeln fertig gegart sind. Auf dem Teller anrichten, mit Olivenöl und Petersilie garnieren.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Tagliolini gelb 3 mm 500 g Pack von Bellitalia, Venusmuscheln, TK Miesmuscheln ganz im Sud gekocht VAKUUM, TK Argentinische Rotgarnelen 20/30 roh, mit Kopf und Schale, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Safranfäden ungeschnitten 2g Box

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)

