



# Spaghetti mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und frittiertem Rucola

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Dose ORO d'Italia Kirschtomaten ungeschält
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 400 g Spaghetti
- 400 g Meeresfrüchte küchenfertig, TK oder frisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Weißwein, trocken
- 1 Bund Petersilie
- 6 EL Olivenöl „extra vergine“
- Parmesan
- 1 Priesse Chilipulver
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Rucola zum Frittieren und Garnieren



## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Die Sauce

Zwiebeln und Knoblauch mit Chilipulver in Olivenöl andünsten, mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Meeresfrüchte in Olivenöl ca. 1 Minute andünsten und anschließend die Zwiebel-Wein-Mischung, Kirschtomaten und das Tomatenmark unterrühren. Die Sauce bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

### Schritt 2: Die Nudeln

Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln bissfest kochen.

### Schritt 3: Der Rucola

Öl erhitzen und den Rucola darin kurz frittieren. Nudeln servieren, mit Parmesan und Rucola garnieren.