



KUCHLER



## Pasta Meeresfrüchte

Zubereitungszeit

**20 min**

**4 Pers.**

### ZUTATEN

500gr Pasta  
500gr Wongole  
500gr Moules  
4Stk Jakobs- Muschel  
250gr Calamari  
1B Petersilie  
1B Dill  
1Stk Knoblauch  
1Stk Schlotte  
1Stk Chilli  
1Stk Limette  
100gr Butter  
50gr Olivenöl  
1MS Safran  
4-6EL Fischfond ( Hummersuppe)

### ZUBEREITUNG

Pasta im Salzwasser kochen bis sie weich/al dente sind. Nicht abschrecken sondern direkt nach dem kochen zur Sauce geben.

#### Sauce:

Wongole im Olivenöl anziehen. Schalotten und Knoblauch dazu geben. Butter begeben und etwas Salzen. (Achtung: Nicht das die Sauce zu salzig wird)

Moules dazu geben und mit Fischfond oder Hummersuppe ablöschen und 3-4 min. köcheln lassen.

Calamaretti und Jakobsmuschel in Teflonpfanne anbraten. Zur Sauce begeben mit Safran, Limettensaft und Kräuter verfeinern.

Pasta begeben und gut durch schwenken. mit frischem Dill und Olivenöl garnieren .

En guete