



## Lieblingsrezept von Dancing Star Andreas Ogris

### Spaghetti Frutti di Mare (Spaghetti mit Meeresfrüchten und Tomaten)

#### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Muscheln, z.B. Venus- oder Herzmuscheln
- 200 g kleine Tintenfische, küchenfertig
- 200 g Tintenfischringe
- 200 g Seeteufelfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml trockener Weißwein
- 350 g stückige Tomaten aus der Dose
- Salz & Pfeffer
- 400 g Spaghetti
- 2 EL frisch gehackte Petersilie

#### Zubereitung:

Die Muscheln waschen und putzen. Die Tintenfische, die Tintenfischringe und das Fischfilet abbrausen und trockentupfen. Den Seeteufel in Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, putzen und klein schneiden.

Den Fisch in einer beschichteten Pfanne in 1 EL heißem Öl rasch goldbraun anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Öl in der Pfanne die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig schwitzen. Mit dem Wein ablöschen und die Tomaten zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Den Tintenfisch und die Muscheln in die Sauce geben und zugedeckt bei milder Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Den Seeteufel zugeben und weitere 2-3 Minuten gar ziehen lassen.

Zum Schluss abschmecken, die abgetropften Nudeln unterschwenken, auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.