

Städte der Genüsse

Linguine mit Meeresfrüchten nach Art der Tre Santi

Zutaten

Pro Person 80-100 g Linguine, ca. 50 ml Weißwein, kl. Stück rote Peperoni, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer aus der Mühle, Salz, glatte Petersilie, kl. St. Stangensellerie, 2-3 Kirschtomaten, Meeresfrüchte (Venusmuscheln, Miesmuscheln, Scampi, Große Garnelen, Ganze Flusskrebse, lebendig, Calamaretti)

Zubereitung

Pasta 1 Minute weniger in Salzwasser kochen als auf der Packung angegeben, Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen dazu geben im Ganzen, nur mit Handballen zerdrückt in das Öl geben dazu die Peperoni, den Sellerie, die Meeresfrüchte, wenig Salz dazu, alles 2 Minuten garen, danach mit Weißwein ablöschen, dann Kirschtomaten hinzugeben und noch mal 2 Minuten köcheln, dann Petersilie hinzugeben.

Pasta aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne mit den Meeresfrüchten geben, umrühren, 1 Min. köcheln, servieren, die Petersilie darüber geben, fertig.