Notizen:

Spaghetti di mare

Spaghetti nach Anleitung kochen.
Jakobsmuscheln und Scampi, je nach Geschmack und Größe halbieren bzw. Vierteln und in Butter dünsten.
Den Sud mit Möhren, Lauch, Tomate ansetzen, später Weißwein dazugeben und durchsieben.
Kleine Speckwürfel mit Zwiebel anbraten.
Pfifferlinge und Champignons kleinschneiden und in Butter anbraten.
Zum Schluß alles in einer Pfanne mit Crème fraiche abstimmen und würzen.
Spaghetti im Kreis legen und in der Mitte die Beilagen dekorieren.

Tipp:

Dazu italienisches Landbrot und ein spritziger, gut gekühlter Weißwein.

Zutaten:

400 g Spaghetti,
2 bis 3 Jakobsmuschel,
8 Scampi,
je 100 g Pfifferlinge und Champignons,
gewürfelter Speck,
Zwiebel,
1 Tomate,
1 kl. Möhre und ein Stück Lauch,
Butter,
Crème fraiche