

# Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch

## Zutaten:

- 500 gr Spaghetti
- 50 gr. Olivenöl
- 1 Tl. feingehackte Zwiebeln
- 2 Tl in feinen Scheiben geschnittener Knoblauch
- 400 gr. Meeresfrüchtemischung (Muscheln, Krevetten, Calamares etc.)
- 1 dl Weisswein trocken
- 1 EL grob gehackte italienische Petersilie
- Gewürze und Salz

## Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch im heissen Olivenöl leicht dünsten. Meeresfrüchte dazugeben und leicht mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, aufköcheln und mit der Petersilie und Gewürzen abschmecken.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abschütten und mit den Meeresfrüchten mischen, danach servieren.