

Seafood-Pasta

Zu Gast: Miriam Covi

Diese köstliche, cremige Meeresfrüchte-Pasta vom ‚White Point Beach Resort‘ ist das perfekte Gericht für ein feines Sommer-Dinner.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

Öl

1 Zwiebel (gewürfelt)

2 Knoblauchzehen (gehackt)

2 ½ EL Weißwein

320 ml Sahne

100 g Jakobsmuscheln

165 g Garnelen (entdarnt)

450 g Muscheln (mit Schale)

320 g Pappardelle Pasta

Salz

Pfeffer

30 g Parmesan

gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Kocht die Pasta in gesalzenem Wasser al dente. Gießt sie ab und stellt sie beiseite.
 2. Bratet die Zwiebeln ca. 3-5 Minuten in Öl an, bis sie weich und goldbraun sind. Gebt dann den gehackten Knoblauch und die Muscheln dazu und bratet das Ganze weitere zwei Minuten bei mittlerer Hitze an, bis es anfängt zu duften.
 3. Gebt die Garnelen und Jakobsmuscheln dazu und würzt das Ganze mit Salz und Pfeffer. Gart die Meeresfrüchte ca. 2 Minuten von beiden Seiten bzw so lange, bis sie nahezu durchgegart sind.
 4. Gebt den Weißwein dazu, kocht das Ganze auf und lasst es eine Minute köcheln. Danach geht es bei mittlerer Hitze weiter. Rührt die Sahne ein, gebt die Pasta dazu und rührt alles vorsichtig um, bis sich die Sauce um die Pasta geschmiegt hat.
 5. Stellt den Herd aus, gebt den Parmesan über die Pasta und zum Schluss die gehackte Petersilie dazu.
-