

## Pasta all` arrabiata mit Meeresfrüchten

### Für 2 Personen

200 g Tagliatelle	10 Miesmuscheln, mit Schale	4 Garnelen
4 Baby-Pulpos	4 Baby-Sepias	1 Ciabatta
50 g schwarze Oliven	50 g grüne Oliven	50 g Kapern
2 Chilischoten	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark	200 g passierte Tomaten	250 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	100 g Zucker
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Dann die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien und waschen und trocken tupfen. Im Anschluss die Miesmuschel-Schalen sorgfältig unter fließendem Wasser bürsten. Die Pulpos und die Sepias ebenfalls waschen und trocken tupfen. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Die Chilischoten aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Dann zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Die Oliven klein schneiden und dazugeben. In einer weiteren Pfanne die Kapern ohne Öl anrösten und danach ebenfalls hinzufügen. Anschließend die passierten Tomaten, den Weißwein und den Gemüsefond in die Pfanne geben und alles mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Tagliatelle im Salzwasser kochen, bis sie noch nicht ganz „al dente“ sind. Anschließend in die Pfanne geben. Die Petersilie hacken und untermischen, dann auch die Meeresfrüchte nach Bedarf klein schneiden und in die Pfanne geben. Im Anschluss das Ciabatta in Scheiben schneiden und dann in etwas Olivenöl anrösten. Die Pasta all`arrabiata mit Meeresfrüchten auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Lohse am 06. Februar 2012