



## Spaghetti Frutti di Mare



### Zutaten

250 g Spaghetti  
400 g Meeresfrüchte  
½ Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
1 Packung passierte  
Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
Harissa  
Basilikum  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen.

Währenddessen Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel, Knoblauch, Harissa und Tomatenmark dazugeben. Die passierten Tomaten hinzufügen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Anschließend kommen Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kurkuma und Kreuzkümmel hinzu. Zum Schluss die Meeresfrüchte und Basilikum dazugeben und mit Kreuzkümmel nachwürzen.

Wenn die Nudeln fertig sind, abgießen und sofort in der Pfanne mit der Soße vermischen.

Tipp: Schmeckt natürlich besser mit frischen Meeresfrüchten, wenn verfügbar.



Sinda Chamakh  
Technische Redakteurin und Übersetzerin