



# SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN

von ines.kocht

## Zutaten

- 250g Spaghetti
- 250g Meeresfrüchte TK
- 200g Sahne
- 300g Frischkäse Natur
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- 1 TL Gemüsebrühe
- 150g Cocktailtomaten

gekocht in der  
Edelstahlpfanne  
25cm

## So geht's

- Die Meeresfrüchte auftauen lassen.
- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin al dente nach Packungsanweisung kochen.
- Währenddessen die Sauce in der **Edelstahlpfanne** zubereiten. Dazu 100ml Sahne in der Pfanne erhitzen, den Frischkäse dazugeben und schmelzen lassen. Nach und nach die restliche Sahne dazugeben bis eine sämige Sauce entstanden ist.
- Tomatenmark unterrühren und mit Salz und Gemüsebrühe würzen. Die Meeresfrüchte unter die Sauce heben und kurz erwärmen. Die Tomaten halbieren.
- Die Nudeln in ein **Sieb** abgießen und mit in die Pfanne geben. Beides vermengen. Die Tomaten auf die Nudelpfanne geben und servieren.



Ines Wuttke  
selbständige Pampered Chef Direktorin  
Blumenstraße 6/1  
74638 Waldenburg  
0179 234 29 41  
[www.ines-kocht.de](http://www.ines-kocht.de)