

Frutti di Mare Gratin

Wer bekommt da keinen Appetit? Ein schönes Rezept für ein Frutti di Mare Gratin.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

320 g	Meeresfrüchte (gefroren)
320 g	Muschelnudeln
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
125 ml	Weißwein
125 ml	Milch
150 g	Brotaufstrich (Paprika-Peperoni)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Thymian
0.5 TL	Rosmarin
60 g	Parmesan
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Leckere Meeresfrüchte stecken im **Frutti di Mare Gratin**. Zu Anfang die Meeresfrüchte langsam und schonend auftauen, sodass ihr volles Aroma erhalten bleibt. Abspülen und gut abtropfen.
2. Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Im Anschluss die Nudeln kalt abschrecken und abtropfen.

3. In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebeln jeweils sorgfältig schälen und in feine Teile zerhacken. Den Ofen auf 200 Grad Celsius einstellen. Bei einem Umluft Herd genügen wiederum 175 Grad Celsius.
4. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Nun die Meeresfrüchte dazugeben und anbraten, bevor das Ganze mit Weißwein abgelöscht wird und aufkocht. Hitze wieder reduzieren.
5. Kocht der Wein nicht mehr, kommt die Milch hinzu. Den Paprika-Peperoni-Frischkäse einrühren und mit Thymian, Rosmarin wie auch Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Nudeln in eine feuerfeste Auflaufform füllen und erst dann die Sauce darüber gießen. Parmesan aufstreuen und für etwa 20 Minuten im Ofen backen. Wenn der Parmesan verläuft, ist der Auflauf fertig.

Tipp

Ein frischer fruchtiger Weißwein, aber auch ein prickelnd kaltes Bier schmecken zu diesem leckeren Frutti di Mare Gratin.