

Italienische Fisch-Nudel-Pfanne



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
iglo Italienische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	2 Stk.
Paprikaschoten	3 Stk.
Grüne Oliven	20 Stk.
Shrimps	200 g
Olivenöl	3 Esslöffel
Kapern	1 Esslöffel
Thunfisch	2 Dose(n) / Becher
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Spaghetti / Spagetti	500 g

Zubereitung:

Oliven entkernen und halbieren, Paprika (1 gelber, 1 roter, 1 grüner) in etwa 3-4 cm lange Streifen schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken, Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.

Paprika, Oliven und Kapern in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten anrösten, Kräuter und Knoblauch zugeben und umrühren, Shrimps in einem Topf kurz anrösten, Thunfisch (naturell) abtropfen lassen und in die Pfanne dazugeben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorsichtig alles miteinander vermischen und servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-853-Italienische-Fisch-Nudel-Pfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at