

# Spaghetti Mare e Monte - Land und Meer

|  |   |
|--|---|
| 1 kleine Zucchini                                  | würfeln und in Olivenöl und etwas Butter andünsten,<br>mit wenig Gemüsebrühe und einem Schuss Weißwein<br>angeißen,<br>bissfest garen |
| 2 Schalotten                                       | in Olivenöl und etwas Butter  |
| 1 Knoblauchzehe                                    | andünsten   |
| Calamares-Tuben<br>und/oder Crevetten,<br>Muscheln | würfeln, zu den Schalotten geben und gut anbraten,<br>etwas Salz und Pfeffer  |
| 1 Glas Weißwein                                    | ablöschen   |
| etwas Brühe aus Zucchini-Sud                       | zugeben (Vorsicht, nicht zu viel !)   |
| etwas Sahne  | zugeben   |
| Safran   | leicht pfeffern, salzen und ca 20 Min. köcheln<br>zugeben   |
| Spaghetti oder Penne                               | al dente kochen   |
| Zucchinistückchen                                  | zu den Calamares geben  |
| Petersilie   | zugeben   |
| Spaghetti  | unterheben, mit geriebenem Peccorino-Käse servieren   |

**Guten Appetit!**

[www.saarwalter.de](http://www.saarwalter.de)

© WE

