



# Makkaroni mit Meeresfrüchte - Makarónia me thalasiná

## Zutaten (für 4 Personen)

1 Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
100 ml trockener Weißwein  
400 g Tomaten aus der Dose (gewürfelt)  
1 Prise Zucker  
2 EL frisch gehackte Kräuter (Petersilie, Oregano, ...)  
400 g Makkaroni  
400 g gemischte Meeresfrüchte (z.b. TK)  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch im Öl in einem Topf glasig dünsten
- Den Wein in den Topf geben und aufkochen lassen
- Tomaten mit Saft, Zucker, Kräuter und Gewürzen begeben und abschmecken.  
15 min köcheln lassen.
- Makkaroni kochen
- Die Meeresfrüchte in die Sauce geben und alles köcheln lassen bis es heiß ist.

Nudeln mit Sauce vermengen - FERTIG

