



# ZUTATEN

## *FÜR DIE MEERESFRÜCHTE:*

1 dl Olivenöl

1 Knoblauchzehe (grob zerdrückt)

2 Argentinische Riesencrevetten

2 Black Tiger Crevetten

70 g kleine Sepien (Seppioline)

70 g kleine Calamare (Calamaretti)

70 g Miesmuscheln (Cozze)

70 g Venusmuscheln (Vongole veraci)

1 Prise Chiliflocken oder frischer  
Peperoncino

1 dl trockener Weisswein

## *WEITERE ZUTATEN:*

200 g Spaghetti

150 ml pikante Tomatensauce  
(z. B. mit Chili, Knoblauch und Oregano)

Frischer Basilikum und Petersilie, fein gehackt

1 Rolle Pizzateig  
(aus dem Kühlregal oder hausgemacht)



# ZUBEREITUNG

## 1. MEERESFRÜCHTE VORBEREITEN

- Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen.
- Knoblauch und Chiliflocken darin kurz anrösten.
- Alle Meeresfrüchte (Crevetten, Sepien, Calamare, Mies- und Venusmuscheln) zugeben und bei starker Hitze kurz anbraten (ca. 1 Minute).
- Mit Weisswein ablöschen und ca. 1 Minute weiterköcheln.
- Dann Crevetten, Sepien und Calamare aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- Die Muscheln in der Pfanne lassen, Tomatensauce dazugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Nicht geöffnete Muscheln entsorgen.

## 2. PASTA VORKOCHEN

- Spaghetti in Salzwasser nur 3–4 Minuten vorgaren (sie sollen sehr al dente sein), dann abgiessen.
- Spaghetti direkt zur Tomatensauce mit den Muscheln geben und alles gut vermengen.

## 3. ANRICHTEN IN DER FORM

- Eine ofenfeste Terrakottaform oder ein kleiner Gusseisentopf leicht einölen.
- Spaghetti-Mischung einfüllen.
- Die zuvor entnommenen Crevetten, Sepien und Calamare darauf verteilen.
- Mit frisch gehacktem Basilikum und Petersilie bestreuen.

## 4. MIT PIZZATEIG VERSCHLIESSEN

- Den Pizzateig so ausrollen, dass er die Form komplett bedeckt.
- Den Rand gut andrücken, damit der Dampf im Inneren bleibt.
- Optional: Teig mit etwas Olivenöl bepinseln.

## 5. BACKEN

- Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 4–5 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.