

Mediterrán surimis tészta

A mediterrán surimis tészta gyorsan elkészíthető, mégis különleges fogás, amelyben a surimi, a tészta és a mediterrán fűszerek tökéletes harmóniát alkotnak. Friss zöldségekkel és könnyű szósszal készítve ideális választás egy egyszerű, mégis ízletes ebédhez vagy vacsorához.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 2

Főétel

HOZZÁVALÓK

250 g surimi
250 g penne vagy fusilli
1 marék koktélpáradicsom
2 gerezd fokhagyma
1 vöröshagyma
friss petrezselyem
só
bors
oregánó
1 marék olívbogyó
150 ml tejszín
parmezánsajt (opcionális)

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.07.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A vöröshagymát és fokhagymát apróra vágtam és picit megpirítottam. Mehetett rá a kockázott paradicsom.



2.

Adjuk hozzá az olívbogyót is.



3.

Ha megpuhultak, felöntjük a tejszínnel és pár perc alatt összefőzzük.



4.

Közben kifőzzük a tésztát, majd ha kész, hozzáadjuk a mártásunkhoz. Végül mehet rá az apróra vágott surimi is.



5.

Parmezánnal tálaltam.

