# Spaghetti mit Meeresfrüchten

Essen wie im Urlaub! Mit diesem mediterranen Rezept für Spaghetti mit Meeresfrüchten werden Erinnerungen an den letzten Standurlaub wach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Spaghetti |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Chilischote (getrocknet) |
| 50 g | Butter |
| 1 Prise | Petersilie |
| 1 Prise | Meersalz |
| 1 EL | Olivenöl |

### Für die Muscheln

| | |
|---|---|
| 220 g | Venusmuscheln |
| 400 g | Miesmuscheln |
| 220 g | Meeresschnecken |
| 300 ml | Weißwein |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Zweig | Thymian |
| 1 Stk. | Anisstern |
| 1 EL | Olivenöl |

## Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Meeresfrüchten** zunächst die Schnecken und Muscheln gründlich

putzen. Tiere mit bereits geöffneter Schale muss man entsorgen. Anschließend die Bartfäden entfernen. Nun muss man die Meeresfrüchte sehr sorgfältig unter kaltem, fließendem Wasser eine halbe Stunde lang spülen.

2. Für die Zubereitung der Muscheln nun die Zwiebel abziehen und in schmale Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocknen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin anrösten, ablöschen mit dem Wein. Sodann die Meeresfrüchte nacheinander dazugeben und jeweils einige Minuten garen lassen, bevor die nächste Sorte in den Topf kommt. Zuerst die Venusmuscheln, die am längsten garen müssen; danach die Miesmuscheln und zum Schluss die Schnecken.

3. Mit Anis und Thymian würzen und noch einige Minuten garen lassen, bis alle Muscheln sich geöffnet haben. Die Meeresfrüchte herausnehmen. Einen Teil aus der Schale lösen, den Rest so belassen. Den Sud nicht wegschütten. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Dazwischen die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, in einem großen Topf mit Olivenöl anrösten.

4. Die getrocknete Chilischote reiben und mit anrösten lassen. Ablöschen mit dem Muschelsud. Anschließend mit der Butter abbinden. Die fertig gegarten Spaghetti in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, danach unter die Sauce mischen. Zum Schluss die Muscheln und Schnecken dazugeben. Mit Meersalz und frisch gehackter Petersilie würzen.

## Tipp

Die Spaghetti mit Meeresfrüchten beim Anrichten mit Thymianzweigen dekorieren.