Muschel Linguine

Tolles Rezept, wenn man Gäste erwartet. Die Muschel Linguine lassen sich schnell und einfach zubereiten, sodass man viel Zeit für seine Lieben hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

850 g	Miesmuscheln
350 g	Nudeln (Linguine)
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
150 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für Muschel Linguine zuerst die Chilischoten längs durchschneiden und die Kerne entfernen. Danach unter fließendem Wasser abspülen und in ganz feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale dünn abschälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und würfeln.

2. Die Miesmuscheln unter fließendem kalten Wasser gut und gründlich waschen und aussortieren. Sind Muscheln zu diesem Zeitpunkt schon offen oder kaputt, diese aussortieren und weg schmeißen. Den "schwarzen Bart" abzupfen. Circa 1,5 l Wasser für die Linguine aufsetzen und zum Kochen bringen.

3. Öl in einem Topf erhitzen, Zitronenschale, Chili hinzugeben und circa 30 Sekunden dünsten. Dann die Muscheln zugeben, kurz andünsten und zum Ablöschen den Wein dazugießen. Brühe ansetzen, dazugeben und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Auch hier die Muscheln noch mal überprüfen und bereits geöffnete Muscheln aussortieren.

4. Während die Muscheln köcheln, ist das Nudelwasser auch soweit. Darin die Linguine bissfest garen und anschließend abgießen. Den Käse in der Zwischenzeit reiben. Sind die Nudeln fertig, diese zusammen mit dem Käse unter die Muscheln heben, mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und notfalls nachwürzen.

5. Entweder in einer Schüssel angerichtet servieren oder gleich die einzelnen Teller fertigmachen. Optisch sieht es sehr schön aus, wenn man die Muscheln in der Schale lässt, wer aber das auslösen nicht am Tisch machen möchte, löst die Muscheln vorher aus der Schale und serviert die Linguine nur mit dem puren Muschelfleisch.

Tipp

Die Muschel Linguine schmecken auch sehr lecker mit Vollkornnudeln. Diese brauchen in der Kochzeit ein wenig länger, sind vom Geschmack her allerdings richtig toll.