Pasta mit Muscheln

Ob als Hauptgericht oder Vorspeise in einem mediterranen Menü: Das Rezept für Pasta mit Muscheln wird Familie und Gästen gleichermaßen gut schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: Chris Schaer

Zutaten

1 kg	Muscheln (gemischte)
350 g	Nudeln (Fusilli)
250 ml	Weißwein
1 Stk.	Chilischote
1 Prise	Petersilie (oder Schnittlauch)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Fleischtomate
3 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stange	Lauch
1 Stange	Sellerie
1 Stk.	Karotte
1 Bund	Kräuter

Zubereitung

1. Für Pasta mit Muscheln zuerst Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomate waschen und klein würfeln. Lauch und Sellerie waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

2. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwei Drittel des Olivenöls in einem großen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten.

3. Lauch, Sellerie und Karotte dazugeben und alles unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten anrösten. Mit den Kräutern bestreuen. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern.

4. Muscheln gründlich putzen und bei maximaler Hitze dazugeben. Mit geschlossenem Deckel darin kochen, dabei den Topf immer wieder hin und her schwenken.

5. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser in einem zweiten Topf erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen. Währenddessen Petersilie oder Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken.

6. Chilischote halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Das restliche Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und die Chilischote darin anrösten. Muscheln aus dem Sud heben und dazugeben.

7. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles vorsichtig vermengen und anrichten. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Die Pasta mit Muscheln vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen.