

# Spaghetti mit Miesmuscheln

Die Spaghetti mit Miesmuscheln sind einfach in der Zubereitung. Das italienische Rezept sollte man unbedingt ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 1 kg       | <a href="#">Miesmuscheln</a>     |
| 3 EL       | Olivenöl                         |
| 2 EL       | Olivenöl                         |
| 4 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>    |
| 500 g      | <a href="#">Spaghetti</a>        |
| 400 ml     | <a href="#">Tomatensauce</a>     |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| 1 Handvoll | Petersilie gehackt               |

## Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Miesmuscheln** die Muscheln gründliche waschen und bürsten. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Miesmuscheln zugedeckt bis zum Öffnen garen.
2. Von der Hitze nehmen, etwas abkühlen lassen und die geschlossenen Muscheln entfernen. Mit einem Messer öffnen und das Muschelfleisch entnehmen. Beiseite stellen und mit dem Bratensud übergießen.
3. Das Olivenöl erhitzen, die geschälten Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken. Muscheln mit Sud zugeben und einkochen lassen.
4. In einem weiteren Kochtopf Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti laut Anleitung al dente garen und abtropfen lassen.
5. Jetzt die Tomatensauce hinzugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Spaghetti mit Sauce anrichten und nach je nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren.

## **Tipp**

Zu den Spaghetti mit Miesmuscheln einen grünen Blattsalat oder Tomatensalat reichen.