

# Spaghetti mit Muscheln und Garnelen

Die Spaghetti mit Muscheln und Garnelen schmecken wunderbar. Ein köstliches Rezept besonders für Liebhaber von Meeresfrüchten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|            |                                            |
|------------|--------------------------------------------|
| 500 g      | <a href="#">Spaghetti</a>                  |
| 500 g      | <a href="#">Miesmuscheln</a> (oder andere) |
| 250 g      | <a href="#">Garnelen</a>                   |
| 6 EL       | Olivenöl                                   |
| 1 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>              |
| 50 ml      | Weißwein (trocken)                         |
| 1 Stk.     | Zitrone                                    |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>           |
| 1 Handvoll | Petersilie (fein gehackt)                  |

## Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Muscheln und Garnelen** die Muscheln gründlich waschen und bürsten. Jene die sich auf leichten Druck nicht schließen sollten entfernt werden.
2. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser laut Packungsanweisung al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken.
4. Das Olivenöl in einen größeren Kochtopf erhitzen und den Knoblauch andünsten bis er Farbe

bekommt. Danach mit Weißwein ablöschen. Die Muscheln hinzugeben und im geschlossenen Topf einige Minuten garen. Die Muscheln die sich nicht Öffnen ebenfalls entsorgen. Jetzt die Garnelen hinzugeben und weitere 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5. Die Spaghetti abgießen und auf vorgewärmte Teller anrichten. Abschließend die Meeresfrüchte darauf drapieren und mit fein gehackter Petersilie garnieren und servieren.

## **Tipp**