



Spaghetti mit Miesmuscheln

Zutaten

400 g Pasta 1,5 kg Miesmuscheln 2 Dosen (à 400 g) Cirio gehackte Tomaten (Tomatenstücke) Kalt gepresstes Olivenö 1 Knoblauchzehe 1/2 weiße Zwiebel 1 Glas trockener Weißwein 3 EL gehackte Petersilie 50 g Pinienkerne Salz

Zubereitung

1. Miesmuscheln gründlich unter fließendem Wasser reinigen, die Schalen mit einem Messer abschaben und Algensträhnen entfernen.
2. Muscheln in einer Pfanne auf starker Flamme erhitzen, etwas Weißwein hinzufügen und öffnen lassen. Dann abgießen, aber Flüssigkeit beiseite stellen: wird später noch benötigt! Die Muscheln bis auf einige schälen, diese zum
3. Dekorieren mit Schale belassen. Nun einige Muscheln mit den Pinienkernen zerkleinern, Knoblauch und Zwiebeln schälen, klein hacken und in reichlich Olivenöl anbraten.
4. Die gehackten Tomaten sowie ein wenig der gesiebten Flüssigkeit von vorhin hinzufügen; bei Bedarf nachsalzen, abdecken und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend die restlichen Miesmuscheln sowie den Knoblauch und die Zwiebeln hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Pasta al dente kochen, abgießen und der Soße begeben und kurz wenden.
6. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie servieren.

