

Spaghetti con le cozze

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- min. 1kg Miesmuscheln, besser kleinere
- 600g Spaghetti
- ca. 200g Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 1...2 Knoblauchzehen
- 2 Peperoncini
- 50g eingelegte Sardellenfilets aus der Büchse
- 400g gehackte Büchsentomaten
- 2dl Weisswein
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- edelsüßes Paprikapulver
- frische Petersilie
- ggf. andere frische Kräuter

Vorbereitung:

- Die Muscheln unter fließendem Wasser waschen und ggf. abkratzen. Stark geöffnete Exemplare wegwerfen.
- Zwiebel, Knoblauch und Sellerie klein schneiden
- Peperoncinis klein schneiden und je nach Schärfewunsch Kerne entfernen.
- Die Sardellenfilets vom Öl abtropfen und klein schneiden.

Zubereitung:

- In einem hohen Topf Olivenöl stark erhitzen und die Muscheln zugeben. Es spritzt! Dünsten bis die Muscheln offen sind (wenige Minuten).
- Den Weisswein dazugeben, damit sie den Weingeschmack annehmen. Ca. 5 Minuten im Dampf köcheln. Vorsichtig umrühren.
- Den Weinsud mit einem Sieb oder Lochschale in eine Schale abseihen und beiseite stellen.
- Von gut der Hälfte der abgetropften Muscheln das Fleisch aus der Schale nehmen und die Schalen wegwerfen. Bei der anderen (schöneren) Hälfte das Fleisch drinnen lassen. Dadurch hat man am Schluss nicht zu viel Muschelschalen zum servieren! Muscheln beiseite stellen.
- Neu im selben Topf mit Olivenöl Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Peperoncinis ca. 5 Minuten andünsten. Mit edelsüßem Paprika würzen.
- Den Weinsud dazu geben und dann die Tomaten und Sardellen. Ca. 5 Minuten köcheln und mit frischen Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss die Muscheln sorgfältig unter die Sauce rühren.
- Parallel dazu die Spaghetti al dente kochen, abgiessen, mit der Muschelsauce mischen und in einer grossen Spaghettischale servieren. Petersilie darüber streuen.

Tipp:

- Grosse Schale auf den Tisch stellen für die Muschelschalen.

