






Miesmuscheln italienisch

 Leicht  30 min  2 Personen

Zutaten

- 1 kg Miesmuscheln
- 240 g Linguine
- 1/2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 5 Romana-Tomaten
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Blatt Salbei
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 60 g schwarze Oliven
- 1/4 Bund Blatt Petersilie

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Miesmuscheln unter fließend, kaltem Wasser waschen. Geöffnete Muscheln, die sich auch nicht durch leichtes Klopfen wieder schließen, aussortieren und nicht verwenden. Muscheln in einen hohen Topf geben und so viel Wasser zugeben, dass der Boden leicht bedeckt ist. Miesmuscheln nun unter geschlossenem Deckel 4-5 Minuten garen und anschließend abkühlen lassen.

Schritt 02

Linguine nach Packungsanweisung bissfest garen und etwas vom Nudelwasser aufheben. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Tomaten in größere Stücke schneiden und $\frac{3}{4}$ der Menge dazugeben. Mit dem Nudelwasser aufgießen und eine Weile köcheln lassen.

Schritt 03

Thymian- und Rosmarinzweige sowie Salbei in die Tomatensauce geben und 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Kräuterzweige entfernen und mit Meersalz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Schritt 04

Muschelfleisch aus den Schalen der Miesmuscheln lösen und mit den Nudeln unter die Tomatensauce ziehen. Schwarze Oliven in Ringe schneiden und zusammen mit den restlichen Tomaten dazugeben. Zum Schluss Blatt Petersilie vorsichtig untermischen und alles kurz erhitzen. Gegebenenfalls erneut abschmecken und mit etwas Nudelkochwasser verdünnen. Die italienischen Miesmuscheln in einem tiefen Pastateller anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür