

Miesmuscheln | Pasta Arrabiata

Dauer: 40 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fisch

Zutaten für 2 Portionen:

Equipment

1 Flacher Topf mit Deckel

Gewürze & Zutaten:

1 kg Miesmuscheln
1 Kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll frische Petersilie
10 – 15 Cocktailtomaten
50 ml Olivenöl
400 ml Weißwein (trocken)
1 EL Tomatenmark
2-3 EL Pastagewürz, Arrabiata
etwas Salz
1 Prise Zucker
100 ml Passierte Tomaten
etwas Zitronensaft

Zubereitung

1 Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen. Dabei Verunreinigungen, beschädigte oder offene Muscheln, sowie die „Bärte“ entfernen.

2 Zwiebel schälen und fein schneiden, ebenso den Knoblauch. Dann die Petersilie waschen, trocknen und ebenfalls fein schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl andünsten, mit etwas Weißwein ablöschen und kurz einkochen, bis der Wein verdampft ist. Nun Tomatenmark, sowie das Arrabiata-Gewürz zugeben und mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Jetzt alles für 1-2 Minuten dünsten. Anschließend den restlichen Weißwein, sowie Cocktailtomaten und passierte Tomaten zugeben, unter Rühren einmal aufkochen.

3 Jetzt kommen die Muscheln dazu und köcheln bei nicht zu starker Hitze mit geschlossenem Deckel für etwa 10 Minuten. Während dieser Zeit ein- bis zweimal umrühren. Die Muscheln sind gar, wenn sie sich geöffnet haben.

4 Wir servieren die Muscheln im heißen Topf mit frischer Petersilie bestreut, ein paar Spritzern Zitronensaft und Olivenöl. Dazu passt knuspriges Baguette oder italienisches Sauerteigbrot.

5 Tipp: Die Miesmuscheln Arrabiata schmecken natürlich herrlich zu frisch gekochter Pasta!