SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Miesmuscheln | Pasta Arrabiata

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Miesmuscheln

1 Kleine Zwiebel

1 Zehe(n) Knoblauchzehe

1 Handvoll frische Petersilie

10 Cocktailtomaten

50 ml Olivenöl

400 ml Weißwein (trocken)

1 Esslöffel Tomatenmark

2 Esslöffel Pastagewürz, Arrabiata

Etwas Salz

1 Prise(n) 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!