©tinakocht.de

Spaghetti mit Miesmuscheln

Zutaten für 4 Personen:

- **1 Zwiebel**
- **2 frische Knoblauchzehen**
- **4 EL Tomatenmark**
- **1 kleine Dose Tomaten, in Würfel geschnitten**
- **0,25 L trockener Weißwein (Riesling, Pinot Grigio)**
- **1 Bund Petersilie**
- **Salz, frische gemahlener Pfeffer**
- **300 g Spaghetti**
- **ca. 1 Kg Miesmuscheln**

Die Miesmuscheln in kaltem Wasser gründlich reinigen. Bereits offene Muscheln sind ungenießbar, diese bitte nicht verwenden. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen (nicht anrösten). Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen, damit der Alkohol verdunstet. Jetzt die Tomatenstücke samt der Brühe dazugeben. Nun wird die Sauce mit Tomatenmark angedickt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut 30 Minuten köcheln lassen.

Nach 20 Minuten die Pasta al dente abkochen und kurz beiseite stellen. Gleichzeitig kommen die Miesmuscheln die letzten 10 Minuten in die Tomatensauce. Bei geschlossenem Deckel diese garen bis sich die Miesmuscheln öffnen. Nicht geöffnete bitte nicht essen.

Die Pasta auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Miesmuscheln mit der Tomatensauce darüber geben und mit grob gehackter, frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!