Rezept

Spaghetti mit Muscheln und Zucchini

Ein Rezept von Spaghetti mit Muscheln und Zucchini, am 27.04.2024

Zutaten

750 g	Venusmuscheln
2	Zucchini
2	Knoblauchzehen
1/2 Bund	Petersilie
450 g	Spaghetti
	Pfeffer
1 EL	Butter
3	Tomaten
2	Schalotten
1	rote Chilischote
	Salz
3 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln in kaltem Wasser waschen, dabei alle offenen Muscheln auslesen und wegwerfen. Die geschlossenen Muscheln in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2. Tomaten kreuzweise einritzen, in einer kleinen Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und kurz stehen lassen. Die Zucchini waschen, putzen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben übereinanderlegen und längs in 1 cm breite Streifen, diese dann quer in 1 cm große Würfelchen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und getrennt klein würfeln. Die Chilischote waschen, entstielen, längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und mit den Stielen nicht zu fein hacken. Die Tomaten aus dem Wasser nehmen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen und den ablaufenden Saft auffangen.

3. In einem großen Topf für die Nudeln reichlich Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und salzen. Die Spaghetti hineingeben und nach Packungsangabe al dente kochen, anschließend in ein Sieb abgießen und mit einem Topfdeckel abdecken.

4. Zwischendurch in einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Öl richtig heiß werden lassen. Zucchiniwürfel und die Hälfte des Knoblauchs dazugeben und unter Rühren braten, bis die Zucchini bräunen. Salzen, pfeffern, mit 2-3 Schluck Wein ablöschen und bei mittlerer Hitze schmoren, bis die Zucchini gar sind, aber noch Biss haben (eventuell ein paar Löffel Wasser zugeben, falls sie drohen anzubrennen). Zucchini aus der Pfanne nehmen.

5. Übriges Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Schalotten, Chilischote und den übrigen Knoblauch darin andünsten, dann die Tomaten samt Saft und die Muscheln dazugeben. Bei starker Hitze 2-3 Min. kochen, dann mit dem übrigen Wein ablöschen, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze noch 3-5 Min. kochen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben (alle, die nicht aufgehen, aussortieren und nicht essen) und die Sauce gut eingekocht ist.

6. Die Zucchini in die Sauce rühren und heiß werden lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen, Butter untermischen und die Nudeln mit der Petersilie unterheben. 1 Min. nachziehen lassen, dann sofort servieren.