

Rezept

Muschel-Linguine

Ein Rezept von Muschel-Linguine, am 27.03.2025

Zutaten

1 kg Miesmuscheln	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Fleischtomate
300 g Linguine (flache Spaghetti)	Salz
3 EL Olivenöl	100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
150 ml Gemüsebrühe	2-3 EL gehackte Petersilie
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Muscheln gut waschen, geöffnete Muscheln wegwerfen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomate waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen.
2. Inzwischen Schalotten, Knoblauch und Tomate im Öl 2 Min. andünsten. Muscheln, Wein und Brühe zugeben und zugedeckt bei starker Hitze 5 Min. kochen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Muscheln aussortieren. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Petersilie unter die Muscheln mischen, mit Pfeffer abschmecken und servieren.