

## Rezept

# Spaghetti mit Muschelsauce

Ein Rezept von Spaghetti mit Muschelsauce, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Spaghetti	Salz
<b>200 g</b> naturell eingelegtes Miesmuschelfleisch	<b>5</b> Sardellenfilets (aus dem Glas)
<b>2 EL</b> Kapern	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>1 TL</b> scharfer Senf	Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft	<b>4 EL</b> Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Die Spaghetti in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen, das Kochwasser dabei auffangen. Die Nudeln gut abtropfen lassen und zugedeckt warm halten.
2. Die Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Einlegeflüssigkeit auffangen. Die Sardellenfilets kalt abspülen, trockentupfen und klein schneiden. Kapern, Sardellen und Muscheln mischen.
3. Die Speisestärke mit der Einlegeflüssigkeit der Muscheln verrühren. 300 ml vom Kochwasser der Nudeln erneut zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke einrühren, alles einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
4. Die Sauce mit dem Senf, Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft kräftig würzen. Crème fraîche und die Muschelmischung einrühren, dann alles noch einmal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Muschelsauce mit den Spaghetti servieren.