

Pasta mit Muscheln



Zutaten für 4 Personen:

500 g	Linguine oder andere Pasta
	Salz
1 kg	frische Venusmuscheln
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte
5 EL	Olivöl
1 Bund	Petersilie
150 ml	Weißwein
	schwarzer Pfeffer
	Zitronensaft

Zubereitung:

In einem großen Topf gesalzenes Wasser aufkochen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente garen.

Die Muscheln zuerst in kaltem Wasser waschen und säubern. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Schalotte darin glasig andünsten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. In die Pfanne geben und mitdünsten.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Die abgetropften Muscheln in den Topf geben und den Weißwein dazu geben. Gleich mit dem Deckel abdecken und die Muscheln

ca. 5 Minuten garen, dabei den Topf ab und zu rütteln. Die Muscheln aus dem Topf heben und den Weißwein durch ein Sieb in die Pfanne mit der Zwiebel-Petersilien-Mischung gießen.

Die Nudeln abgießen, mit den Muscheln in die Sauce geben und alles gut vermengen. Die Nudeln mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und rasch servieren.