Pomìto

Vollkorn-Spaghetti mit Miesmuscheln

Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Frische Peperoni: n. B.
- Knoblauch: 2 Zehen
- Miesmuscheln: 500 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Spaghetti: 320 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 320 g

Vorbereitung

1. Miesmuscheln in der Pfanne mit Öl, einer Zehe Knoblauch und frischer Peperoni anbraten, bis sie sich öffnen.
2. Anschließend aus der Schale lösen und das ausgetretene Wasser passieren.
3. Einen Teil der Miesmuscheln mit dem Messer fein hacken und einen Teil zum Anrichten beiseite legen.
4. In der Zwischenzeit Spaghetti in Salzwasser aufkochen und die gehackten Miesmuscheln mit Öl, Knoblauch, Basilikum, Muschelwasser und ***Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken*** in einer Pfanne schmoren lassen.
5. Pasta nach 2/3 der Garzeit abseihen und in der Pfanne mit der Tomatensauce sautieren.
6. Mit den ganzen Miesmuscheln und frischem Basilikum anrichten.