



Spaghetti mit
Miesmuscheln



Spaghetti mit Miesmuscheln

Zutaten für 4 Personen

1 Beutel gekochte Miesmuscheln ohne Schale
250 g Tricolore Spaghetti
150 g Cherry Tomaten
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Zwiebellauch
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
Etwas Olivenöl

Zubereitung

Muscheln im Kühlschrank auftauen lassen und anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.

Tomaten und Zwiebellauch waschen, den Zwiebellauch in Ringe schneiden und die Tomaten halbieren. Knoblauch in Scheiben schneiden und die Petersilie waschen und hacken.

Die Spaghetti nach Anleitung abkochen.

In der Zwischenzeit das Olivenöl leicht erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Die fertig gegarten Spaghetti mit einer Zange aus dem Topf nehmen und zum Knoblauch geben.

Dann die restlichen Zutaten und Muscheln hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles erhitzen.

Auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!