



Spaghetti mit Muscheln aus dem Zürichsee

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 gr. Korbchenmuscheln
- 400 gr. Spaghetti
- 8 cl Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- Knoblauch
- 30 gr. Ingwer
- 2 getrocknete Tomaten
- 1 Chili
- 6 frische Tomaten
- 1/2 Bund Petersilie



Zubereitung:

Für die Spaghetti eine Pfanne Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und die Pasta kochen, bis sie schön «al Dente» ist.

Für die Sauce Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauchzehen begeben und etwas frischen Ingwer darüber raspeln. Anschliessend die getrocknete Tomaten kleinschneiden, eine Chillischote halbieren und die Chilli-Kerne zusammen mit den getrockneten Tomaten hinzufügen. Das Ganze in der Pfanne etwas einköcheln lassen. Anschliessend die Korbchenmuscheln hinzugeben, mitdünsten, die frischen Tomaten kleinhacken und zusammen mit feingeschnittener Petersilie ebenfalls begeben. Zum Schluss die Sauce mit Weisswein ablöschen und nochmals leicht einköcheln lassen.

Die fertigen Spaghetti in die Pfanne mit der Sauce geben, etwas Olivenöl darüber träufeln und anschliessend gut vermischen.

Vor dem Servieren die Muschel-Pasta auf einem Spaghetti Teller anrichten und mit einem Petersilienblatt garnieren.

Alle Rezepte finden Sie auf [Consumo.ch](https://www.consumo.ch).

Schauen Sie sich
das Video der
Kochsendung an.

