

CONCHIGLIE MIT HERZMUSCHELN UND ZUCCHINI

CONCHIGLIE MIT HERZMUSCHELN UND ZUCCHINI

Von meinem letzten Raubzug durch das Mittelmeer schlummerte noch ein Glas Herzmuscheln in meinem Vorratsschrank und hat auf seinen Einsatz gewartet. Den sollten die kleinen Muscheln auch bekommen, ich habe mich für eine Kombination mit Conchiglie, Tomaten und Zucchini entschieden.



Zutaten für 2 Personen:

100g Herzmuscheln (hier aus dem Glas)

150g Conchiglie

1 kleine Zucchini

2 Knoblauchzehen

3 Schalotten

2 EL Limettensaft

200g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver (scharf)

1 kleines Bund Petersilie

Olivenöl

Zubereitung:

Für die Pasta bringe ich einen großen Topf Salzwasser zum kochen. Dann werden die Nudeln nach Packungsanleitung 12 Minuten gekocht.

In dieser Zeit schneide ich die Schalotten und den Knoblauch fein und schwitze beides in etwas Olivenöl an. Dann gebe ich die Pizzatomaten dazu und würze alles mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver.

Jetzt wird die Zucchini der Länge nach geviertelt und dann in dünne Scheiben geschnitten. Die Zucchini und die Muscheln kommen mit in die Gemüsepfanne. Mit etwas Limettensaft abschmecken und bei Bedarf noch mit Pfeffer und Salz würzen.



Dann werden die fertigen Nudeln abgegossen. Vorher schöpfe ich aber eine kleine Tasse Nudelwasser ab. Die kommt mit in die Sauce. Die Nudeln abgießen, ordentlich schütteln - in den Conchiglie bleibt sonst teilweise noch sehr viel Wasser. So kommen die Nudeln zur Sauce. Alles gut miteinander verrühren und ein letztes Mal abschmecken.



Die Petersilie fein hacken und zur Pasta geben. Jetzt kann angerichtet werden.

Essen ist fertig!

