

ONE POT PASTA MIT MIESMUSCHELN

ONE POT PASTA MIT MIESMUSCHELN

Mögt ihr Muscheln? Ich auf jeden Fall! Egal ob als Tapas, in der Suppe oder mit Pasta - Muscheln gehen fast immer. Bessere Hälfte ist ihnen auch nicht abgeneigt, kann aber in der Pasta keine Muscheln mit Schale leiden. Halb so wild - diese One Pot Pasta mit Miesmuscheln ist trotzdem ganz einfach gemacht!



Zutaten für 3 Personen:

500g Miesmuscheln mit Schale

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleines Bund Basilikum

1 Chili

400g Tomaten

Pfeffer & Salz

250g Spaghetti

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. Die Miesmuscheln hinein geben (geöffnete Muscheln aussortieren) und ungefähr 7 Minuten kochen lassen. Abgießen und die Muscheln beiseite stellen.



Die Tomaten würfeln, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden und das Basilikum fein hacken und die Chili in Ringe schneiden. Ein Drittel vom Basilikum für später zur Seite stellen.

1,3L Wasser, Salz, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Tomaten und Basilikum zusammen mit der Pasta in den Topf geben in dem ihr vorher die Muscheln gekocht habt.



Aufkochen, gut durchrühren sobald die Pasta das erlaubt und mit angekipptem Deckel ungefähr 12 Minuten köcheln lassen bis die Spaghetti al dente sind.

In dieser Zeit die Muscheln aus der Schale lösen. Geschlossene Exemplare aussortieren.



Die Pasta abschmecken und mit Pfeffer würzen. Die Muscheln untermengen und die Pasta auf passende Teller verteilen. Mit dem restlichen Basilikum garnieren und die leckere One Pot Pasta mit Miesmuscheln sofort servieren.

Viel Spaß beim Genießen!

