



## Miesmuscheln auf Linguine

Muscheln auf Pasta ist ein einfaches Gericht, aber es ist delikat und ist darum nicht nur in Italiens Küstenregionen auf vielen Speisekarten zu finden. Die Muscheln werden in einem leicht pikantem Sud mit Noilly Prat, Knoblauch und Peperoncino nur kurz gegart. Petersilie und Zitronensaft sorgen dabei für frische Aromen. Die Schärfe von Peperoncino kann stark variieren, daher empfiehlt es sich, sie nur zurückhaltend zu dosieren und dafür in Olivenöl eingelegte Peperoncino dazu zu servieren.

Anstelle des Noilly Prat kann auch ein kräftiger Weisswein verwendet werden, doch der Wermut aus Südfrankreich mit seinem vollen, aber nicht aufdringlichen Aroma ist für diesen Sud wie geschaffen.

### Zutaten (pro Portion)

10g	Tafelbutter
100g	Miesmuscheln ohne Schale, TK
1El	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
5cm	Peperoncino
1El	glatte Petersilie gehackt
5cl	Noilly Prat
1Tl	Zitronensaft
	ev. Pfeffer

### Zubereitung

Zuerst die Linguine in Salzwasser gar kochen und abgießen. Dabei etwas Pastawasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen, die Butter hineingeben, mit den Linguine vermischen und warmhalten.

Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu

kleinen Streifen schneiden. Die Hälfte davon in wenig Olivenöl einlegen. Knoblauch hacken, Petersilie nicht zu fein hacken. Alles zusammen in Olivenöl ca. 3 Minuten leicht dünsten.

Noilly Prat, Zitronensaft und 2-3EL Pastawasser zugeben. 2-3 Minuten köcheln lassen, die Muscheln zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Pfeffer abschmecken.

Linguine auf einem vorgewärmten Teller anrichten, die Miesmuscheln darauf geben und mit dem Sud übergießen.



