



Mediterrane Miesmuscheln mit Tomaten-Nudeln

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Miesmuscheln	2 kg
Linguine	500 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	4 St.
Olivenöl	10 EL
Strauchtomaten	10 St.
Weißwein, trocken	200 ml
Thymian, frisch	5 g
Rosmarin, frisch	5 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Oliven, schwarz	100 g
Petersilie, frisch	60 g

Zubereitung

1. Miesmuscheln unter kaltem Wasser abbursten, kräftig durchwaschen und bereits geöffnete Muscheln aussortieren. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian und Rosmarin waschen und Blätter von den Stielen streifen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und grob würfeln.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen und Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Anschließend Linguine in ein Sieb abgießen und 1 Tasse vom Nudel-Kochwasser aufbewahren.
3. In einem Topf Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin für ca. 3 Min. glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, Rosmarin, Thymian, Kochwasser und Muscheln zugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 7 Min. köcheln lassen.
4. Tomaten, Oliven, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und nochmals ca. 3 Min. zugedeckt köcheln. Währenddessen Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
5. Pasta und $\frac{3}{4}$ der Petersilie unter die Tomatensoße heben, auf Teller anrichten und mit übriger Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1191 kcal
Kohlenhydrate	133 g
Eiweiß	94 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	26 g