



Miesmuscheln mit Nudeln

Zutaten

Für 4 Portionen

4000 g	Dingemanse- und Prinsmuscheln
250 ml	Weißwein
10 Stk.	Knoblauchzehen
600 g	Karotten
20 g	Lauch
1 TL	Würzöl Chili (Pure Leidenschaft)
1 TL	Würzöl Basilikum (Pure Leidenschaft)
400 g	Nudeln
	Hartkäse (Parmesan)

Zubereitung

Dauer: 1 Stunde

- 1 Muscheln unter kaltem Wasser mit einer feinen Bürste waschen, offene oder solche mit kaputter Schale entfernen
- 2 Lauch fein schneiden
- 3 Knoblauch fein zerhacken

- 4** Karotten putzen und mit einem Kartoffelschäler in längliche Streifen schälen
- 5** Würzöl Chili und Würzöl Basilikum in einem großen Topf sanft erhitzen
- 6** Lauch anbraten, dann die Karotten dazu geben
- 7** Knoblauch dazu geben (nicht braun werden lassen!)
- 8** Karotten beimengen
- 9** Wein dazugeben
- 10** Die Muscheln dazu geben, mit etwas Wasser aufgießen und köcheln lassen - schwenken, bis sich alle Muscheln geöffnet haben
- 11** aufgießen und noch 5 Minuten bei hoher Hitze köcheln lassen
- 12** in das kochende, gesalzene Nudelwasser die Nudeln einwerfen und kernweich kochen
- 13** In der Zwischenzeit können die Muscheln abgeschmeckt werden mit etwas Salz, Pfeffer und noch einem Schuss Würzöl Chili, für alle, die es etwas schärfer haben wollen
- 14** anrichten
- 15** Beilagenempfehlung: Salat