



Linguine mit Miesmuscheln

Man nehme für 2 Portionen:

500 g Miesmuscheln
3 Knoblauchzehen
6 Stiele Thymian
½ Bund glatte Petersilie
100 ml trockenen Roséwein [Weißwein]
Chiliflocken
Pfeffer
200 g Linguine
Salz
Olivenöl

- Muscheln kontrollieren, ggf. entbarten, tote aussortieren
- Knoblauchzehen halbieren, pellen, den Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Blätter und Stiele getrennt hacken

Linguine nach Anweisung in reichlich Salzwasser (25 g/l) garen. Das dauert ca. 10 Minuten. In dieser Zeit in einem großen Topf den Knoblauch und die Petersilienstiele in Olivenöl andünsten. Chiliflocken, Thymian und etwas Pfeffer zugeben. Wein und dieselbe Menge Wasser zugeben, aufkochen, die Muscheln zugeben, den Deckel auflegen und 5 Minuten kochen, dabei gelegentlich den Topf schütteln. Die fertigen Nudeln abgießen, auf Teller verteilen und die Muscheln samt Sud darüber geben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Dazu denselben Wein, wie er zum Kochen verwendet wurde.