

Spaghetti alla Cozze

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 Prise Zucker	2 kg Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ Dose Kirschtomaten
1 EL Tomatenmark	100 ml trockener Weißwein	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Bund Petersilie	2 Tomaten
400 g Spaghetti		

Zwiebeln und Knoblauch karamellisieren:

Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und klein schneiden. Etwas Öl in einem Topf heiß werden lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch bei geringer Hitze darin anschwitzen und mit einer Prise Zucker karamellisieren.

Muscheln garen:

Die halbe Chilischote klein hacken und dazu geben. Die gewaschenen Muscheln zugeben, kurz mitgaren und mit etwas Weißwein ablöschen. 1 EL Tomatenmark mit einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sud kochen:

Etwas Petersilie klein schneiden und dazu geben. Die Kirschtomaten aus der Dose mit Saft hinzufügen und alles verrühren. Die Muscheln herausnehmen, so dass der Sud bei mittlerer Hitze in Ruhe weiterköcheln kann.

Zutaten zusammen geben:

Den Fond zwischendurch umrühren und gegebenenfalls abschmecken. Die Muscheln wieder mit in den Fond geben, etwas Olivenöl hinzufügen und verrühren. Die frischen Tomaten enthäuten, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Anrichten:

Nun können die Muscheln auf den Spaghetti angerichtet und mit den frischen Tomatenstücken und der Petersilie garniert werden.

Frank Rosin am 21. Juli 2014