

Spaghetti con le cozze

(Spaghetti mit Miesmuscheln*)

Zutaten (ca. für 4 Pers.)

800g Tomaten, Pelati aus der Büchse
 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 glattblättriger Peterli , fein gehackt
 2 Anchovis-Filets, zerdrückt
 1 kleine Chilischote, entkernt und fein geschnitten
 1 kg Miesmuscheln
 Salz, Pfeffer

Die Muscheln in einem Becken mit kaltem Wasser dreimal spülen und, wenn nötig, gut bürsten. Beschädigte Muscheln und solche, die sich nicht mehr schliessen, aussortieren und wegwerfen. Dann die Muscheln mit wenig Wasser in einen grossen, weiten Topf geben, diesen mit einem Deckel zudecken und die Muscheln erhitzen. Die Muscheln während des Erhitzens ab und an wenden und nach für nach diejenigen Muscheln, die sich geöffnet haben herausnehmen.

Die Muscheln in einen Teller geben und den Muschel-Saft (Kochflüssigkeit) aufheben.

Die Zwiebel, den Knoblauch und den Peterli fein hacken und auf kleinem Feuer andünsten. Dann die mit einer Gabel zerdrückten Tomaten und die zwei ganz fein zerdrückten Anchovis-Filets dazugeben, umrühren und ca. 45 Min. köcheln lassen, bis der Sugo etwas eingedickt ist. Den Muschelsaft durch ein feines Sieb (evtl. Mit einem Haushaltpaier ausgelegt) zum Sugo giessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die entkernte und fein geschnittene Chilischote und die Muscheln zum Tomaten-Sugo geben. Kurz aufkochen und über die frisch gekochten Spaghetti geben. Umrühren, servieren und geniessen.

*anstelle der Miesmuscheln können auch Venusmuscheln verwendet werden
