

Zucchini-Nudeln mit Miesmuschel-Soße

Für zwei Personen

Für die Gemüsesauce:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	3 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch	1 Zucchini	3 Tomaten
3 Stangen Staudensellerie	2 Möhren	500 ml passierte Tomaten
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano
Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Muscheln:

1 kg Miesmuscheln	150 ml Weißwein	15 g Butter
-------------------	-----------------	-------------

Für die Zucchini-Nudeln:

2 mittlere Zucchini	Salz	2 EL Butter
---------------------	------	-------------

Für die mediterrane Gemüsesauce:

Die rote und gelbe Paprika, Zucchini, Tomaten und Staudensellerie abbrausen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einem hohen Topf in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Gemüse hinzufügen und ebenfalls mit andünsten. Kräuter abbrausen, trocken wedeln, fein schneiden und hinzugeben. Passierte Tomaten und etwas Wasser zugeben und die Sauce für ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Muscheln:

Die Muscheln gut waschen und in einem Topf mit kräftig sprudelndem Wasser ca. 4 Minuten zugedeckt kochen. Anschließend eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Muscheln darin kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsesauce vermengen.

Für die Zucchini-Nudeln:

Die Zucchini mit einem Spiralschneider in Spiralen drehen, diese dann für 1-2 Minuten in der heißen Pfanne mit Butter schwenken.

Zucchini-Nudeln mit Miesmuschel-Sauce in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Felix Schütte am 30. März 2017