

Muscheln in Wermut - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudeln, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Miesmuscheln
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Suppengruen
4	Essl.	Olivenoel
125	ml	Wermutwein, trocken, weiss
500	Gramm	Spaghetti
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Miesmuscheln gruendlich waschen und buersten, geoeffnete wegwerfen.

Zwiebel, Knoblauch und Wurzelwerk putzen, waschen und fein wuerfeln. Die Gemuese in 2 EL Olivenoel bei guter Hitze anbraten, jedoch nicht braun werden lassen. Mit dem Wermut abloeschen.

Die Muscheln hinzufuegen und sich bei aufgelegtem Deckel oeffnen lassen. Wenn sie ihr Wasser abgegeben haben, nur noch 1 min. kochen, dann herausheben und aus den Schalen loesen. Den Sud ein wenig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss neben dem Herd das restliche Olivenoel mit dem Schneebesen hineinschlagen.

Muscheln darin wieder erwaermen. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen, abgiessen, mit der Sauce umwenden.