

Zite mit Muscheln und Zucchini - Zite alla Calabrese

Kategorien: Teigware, Nudeln, Muschel, Zucchini, Italien

Zutaten für: 4 Personen

350	Gramm	Zite tagliate oder Penne
800	Gramm	Frische Venusmuscheln
1	klein.	Bund Petersilie
4	Essl.	Olivenoel (extravergine)
300	Gramm	Zucchini
2		Schalotten
3		Reife feste Tomaten
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

1. Die Venusmuscheln saeubern und in einem Sieb ein paar Stunden in kaltes Wasser legen, damit der Sand sich setzen kann.

2. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.

3. Die Venusmuscheln abgiessen und in einen Topf geben. Mit einem Essloeffel Oel und etwas gehackter Petersilie zugedeckt bei maessiger Hitze koecheln lassen, bis die Muscheln sich geoeffnet haben. Den Topf gelegentlich schuetteln. Alle Muscheln, die sich nicht geoeffnet haben, wegwerfen. Das Muschelfleisch aus den Schalen loesen. Einige ganze Muscheln zur Seite legen, da sie zum Schluss zur Garnierung gebraucht werden. Diese Roehrennudeln bricht man in unregelmassige Stuecke, weil die Enden die Sauce besonders gut aufnehmen.

4. Die Zucchini putzen, waschen, trockentupfen und in duenne Streifen schneiden. Die Schalotten schaelen und fein hacken.

5. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, dann haeuten, entkernen und wuerfeln. Das restliche Oel in der Pfanne erhitzen und die gehackten Schalotten mit etwas Petersilie darin glasig duensten. Die Zucchini zugeben und 3 bis 4 Minuten anbraeunen lassen. Mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen.

7. Die ausgeloesten Venusmuscheln die gewuerfelten Tomaten und die restliche Petersilie in die Pfanne mit den Zucchini Mit geben und weitere 2 bis 3 Minuten koecheln lassen.

8. In der Zwischenzeit in einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln darin bissfest garen.

Abgiessen und mit der Muschel Zucchini-Sauce vermengen. Mit den ganzen Venusmuscheln garnieren und servieren.

An der Westkueste Kalabriens findet man bezaubernde Doerfer wie Szilla. Einfache Nudelgerichte mit Meeresfruechten passen zu dieser Gegend.