



LINGUINE MIT MUSCHELN



Für 2 Personen

ZUTATEN

1,2 kg Venus-Muscheln
400 ml Prosecco
250 ml Gemüsebrühe
4 mittlere, klein gewürfelte Karotten
3 Zweige Bio-Kirschtomaten
¼ gewürfelte Selleriestange
2 fein gewürfelte Schalotten
3 gewürfelte Knoblauchzehen
1 frische, gewürfelte Chillischote
3 EL Olivenöl
½ Bund Petersilie
1 Zitrone
Meersalz-Flocken
Pfeffer
350 g frische Linguine

ZUBEREITUNG

Olivenöl in einer schweren Bratpfanne erhitzen. Knoblauch, Schalotten und Chili anbraten, bis sie weich sind.

Gewürfelte Karotten und Sellerie dazugeben und rund acht Minuten braten. Mit Prosecco ablöschen und auf niedriger Hitze köcheln lassen.

Gemüsebrühe dazugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Kirschtomaten mitsamt den Zweigen darauf legen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Muscheln in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel 3-5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln entsorgen.

Linguine in einem großen Topf Salzwasser bissfest („al dente“) kochen.

Linguine auf Teller geben, Muscheln und Muschelsauce darauf anrichten und mit frischer Petersilie und einem Spritzer Zitrone servieren.