



## SPAGHETTI MIT MUSCHELN, FENCHEL & OUZO



Für 4 Personen

### ZUTATEN

500 g Spaghetti  
1,5 kg Muscheln mit Schale  
1 kleine Fenchelknolle  
1 grüne Spitzpaprika  
1 mittlere rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
¼ frische, rote Chili  
3-4 Sternanis  
300 g stückige Tomaten  
10-15 gelbe und rote Kirschtomaten, halbiert  
3 TL glatte Blatt Petersilie, fein gehackt  
50 ml Ouzo  
40 ml griechisches Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Fenchel und Paprika waschen und fein schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, Chilischote ebenfalls fein hacken.

Muscheln säubern und von Barthärchen befreien. In eine große Pfanne mit 1 cm kochendem Wasser geben und 3-4 Minuten kochen, so dass sich die Muscheln öffnen und restliches Meerwasser abfließen kann. Muscheln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Muschelwasser durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, damit eventuell Sand zurückbleibt. Anschließend das Muschelwasser in die tiefe Pfanne geben, in der später die Pasta gekocht wird. Etwa 150 ml zurück behalten, da dies für die Sauce benötigt wird.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika, Knoblauch, Zwiebel und Fenchel kurz anbraten. Sternanis und Chili dazugeben. Nach fünf Minuten oder sobald die Gemüsestückchen weicher geworden sind, die 150 ml Muschelwasser darüber gießen. Anschließend Kirsch- und stückige Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren. Sauce langsam einköcheln lassen.



## SPAGHETTI MIT MUSCHELN, FENCHEL & OUZO

### ZUBEREITUNG

Zum Muschelwasser ausreichend Wasser geben und die Pasta mit etwas Salz gar kochen. Sobald die Sauce fast fertig ist, etwas Salz und die Pasta dazugeben.

Muscheln aus ihrer Schale nehmen, 10-15 Muscheln als Dekoration in der Schale lassen. Alle Muscheln in die Sauce geben. Ouzo darüber gießen und flambieren.

Pasta mit der Sauce mischen und mit Petersilie bestreuen.