

PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN – ALLA MARINARA

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Kochzeit: 20 Minuten | 4
Personen



Pasta mit Meeresfrüchten ist ein raffiniertes und sehr aromatisches Gericht. Es schmeckt extrem lecker. Die frischen Meeresfrüchte sind einfach nur köstlich. Allein der verführerische Duft dieses Gerichts verzaubert und lässt von einem sonnigen Tag am Mittelmeer träumen.

Schritt 1

Muscheln in eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Die Miesmuscheln mithilfe eines Messers säubern, entbarten und danach in eine mit frischem Wasser gefüllte Schüssel geben. Die Venusmuscheln werden allein durch das Liegen im Wasser gesäubert. Die Muschelmischung 10 Minuten liegen lassen.

Schritt 2

Die langen Fäden und die Schale der Garnelen entfernen. Die Oberseite der Garnele längs aufschneiden und den Darm mithilfe eines Messers herausnehmen. Garnelen zur Seite stellen.

Schritt 3

Knoblauch mit dem Messerrücken leicht zerdrücken. Petersilie und Basilikum kleinhacken und in eine kleine Schüssel geben.

Schritt 4

Wasser in einem [Topf*](#) erhitzen, gut salzen, Linguine hinzugeben und köcheln lassen. In einer [Pfanne*](#) Olivenöl erhitzen und den Knoblauch hinzugeben. Drei Garnelen und eine gute Handvoll Muscheln in die Pfanne geben. Die Meeresfrüchte anbraten und den Knoblauch entfernen. Einen Schuss Weißwein hinzufügen, leicht salzen und pfeffern und 1-2 Kellen Tomatensauce hinzugeben. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und die Linguine zu der Muschelmischung geben. Leicht durchschwenken. Anschließend die Pasta auf einen Teller geben, die Garnelen dazulegen, etwas Kräuter über das Gericht streuen und mit Olivenöl beträufeln. Fertig ist eine leckere Pasta mit Meeresfrüchten!

Guten Appetit!

Ein weiteres mediterranes Rezept ist [Caponata - eine wunderbare Pasta mit Auberginengemüse](#), die einen sofort nach Italien bringt.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Tipps

Garnelen mit Kopf nehmen, da beim Braten dadurch sehr viel mehr Geschmack entsteht.

Immer rohe Meeresfrüchte verwenden, da sie viel geschmacksintensiver sind als die vorgekochten.

Wenn die Miesmuscheln beim Säubern beschädigt sind, besser nicht mehr verwenden.

Wenn die Venusmuscheln geöffnet sind und sich beim Draufdrücken nicht schließen, nicht mehr verwenden.

Rezept für 2 Personen:

- Miesmuscheln und Venusmuscheln, jeweils zwei Hände voll
- 4-6 Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Blattpetersilie und Basilikum
- 300 g Linguine alternativ Spaghetti
- etwas Olivenöl
- etwa 100 ml trockener Weißwein
- 2-3 Suppenkellen guter Tomatensauce ([siehe Rezept „Tomatensauce selber machen“](#))
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4 / 5. Anzahl der Bewertungen 5

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)