

## Miesmuscheln | Pasta Arrabiata

Dauer: 40 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Fisch

### Zutaten für 2 Portionen:

#### Equipment

1 Flacher Topf mit Deckel

#### Gewürze & Zutaten:

1 kg Miesmuscheln  
1 Kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Handvoll frische Petersilie  
10 – 15 Cocktailtomaten  
50 ml Olivenöl  
400 ml Weißwein (trocken)  
1 EL Tomatenmark  
2-3 EL Pastagewürz, Arrabiata  
etwas Salz  
1 Prise Zucker  
100 ml Passierte Tomaten  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung

1 Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen. Dabei Verunreinigungen, beschädigte oder offene Muscheln, sowie die „Bärte“ entfernen.

2 Zwiebel schälen und fein schneiden, ebenso den Knoblauch. Dann die Petersilie waschen, trocknen und ebenfalls fein schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl andünsten, mit etwas Weißwein ablöschen und kurz einkochen, bis der Wein verdampft ist. Nun Tomatenmark, sowie das Arrabiata-Gewürz zugeben und mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Jetzt alles für 1-2 Minuten dünsten. Anschließend den restlichen Weißwein, sowie Cocktailtomaten und passierte Tomaten zugeben, unter Rühren einmal aufkochen.

3 Jetzt kommen die Muscheln dazu und köcheln bei nicht zu starker Hitze mit geschlossenem Deckel für etwa 10 Minuten. Während dieser Zeit ein- bis zweimal umrühren. Die Muscheln sind gar, wenn sie sich geöffnet haben.

4 Wir servieren die Muscheln im heißen Topf mit frischer Petersilie bestreut, ein paar Spritzern Zitronensaft und Olivenöl. Dazu passt knuspriges Baguette oder italienisches Sauerteigbrot.

---

5 Tipp: Die Miesmuscheln Arrabiata schmecken natürlich herrlich zu frisch gekochter Pasta!