



# Spaghetti mit Muschel -Tomatensoße

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Miesmuscheln
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 g Staudensellerie
- 750 g Tomaten
- 350 g Zucchini
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Schlagsahne
- 500 g Spaghetti
- 1 Bund Basilikum



## Zubereitung

Muscheln Putzen und gründlich waschen. Geöffnete Muscheln, die sich auch bei Berührung nicht mehr schließen, wegwerfen. Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten vierteln, Knoblauch würfeln. Zitrone auspressen. Sellerie waschen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten. Zucchini waschen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. 1 EL Öl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und die Hälfte des Staudenselleriees darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln zufügen und im Weinsud ca. 5 Minuten dünsten, bis sie sich geöffnet haben. Dann die Muscheln abgießen und abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Muschelfleisch aus 2/3 der Muscheln herauslösen. Spaghettiwasser aufsetzen. Für die Tomatensoße das restliche Öl erhitzen und darin den restlichen Staudensellerie sowie die Tomaten andünsten. Mit dem Wein-Muschelsud ablöschen. Tomatenmark, Zitronensaft und -schale sowie Sahne zufügen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten dünsten. Nach 7 Minuten die Zucchiniestreifen zufügen und mitkochen. Inzwischen die Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen. Basilikum waschen, trocken tupfen, einige Blättchen zur Verzierung beiseite legen, restliche Blätter fein schneiden. Ausgelöstes Muschelfleisch und Muscheln mit Schale sowie Basilikum zur Tomatensoße geben. Mit den abgetropften Spaghetti mischen und anrichten. Mit Basilikum verzieren.

## Buenos Appetit