



## Scialatielli mit Garnelen und Venusmuscheln

Ich liebe Meeresfrüchte zu kochen, noch mehr sie zu geniessen.

Heute präsentiere ich euch ein äusserst köstliches Essen. Mir läuft nur schon das Wasser im Mund zusammen, wenn ich die Bilder sehe. Geschweige, wenn ich es geniessen darf ;-)

Wenn ihr Meeresfrüchte genau so liebt wie ich, dann kann ich euch nur empfehlen, dieses Gericht zu probieren. Ein wahrer Genuss für den Gaumen.

### Zutaten für 4 Personen

1 Portion Scialatielli – das Rezept dazu findet ihr [hier](#)

500 g Garnelen  
300 g Venusmuscheln  
300 g Cocktailtomaten  
50 ml Weisswein  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl nach Bedarf  
Salz nach Bedarf  
etwas gehackte Petersilie

## Zubereitung

Garnelen schälen. Venusmuscheln unter fließendem Wasser gut ausspülen, damit evt. Sandrückstände aus den Muscheln kommen. Sollte bereits eine Muschel geöffnet sein, diese entsorgen.

Muscheln in eine Pfanne geben. Wenig Weisswein dazu geben und zudeckt kochen lassen. In dieser Zeit sollten sich alle Muscheln öffnen. Befinden sich ungeöffnete Muscheln in der Pfanne, diese entsorgen. Sud durch ein Sieb passieren und auffangen. Muscheln und Sud bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Die Stiele der Cocktailtomaten entfernen, unter fließendem Wasser waschen und halbieren. Bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Knoblauchzehe schälen. Zusammen mit Olivenöl in einer weiten Bratpfanne auf mittlere Stufe erhitzen.

Sobald die Knoblauchzehe etwas Farbe bekommen hat, entfernen. Garnelen in das warme Öl geben und darin rosafarbig anbraten.

Mit dem Weisswein ablöschen. Sobald der Weisswein etwas verdampft ist, die geschnittenen Cocktailtomaten beifügen. Etwas köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen.

Muscheln und etwas Muschelsud beifügen. Mit Salz würzen.

In der Zwischenzeit eine weitere Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Scialatielli darin bissfest kochen lassen. Abtropfen und zur Sauce geben. Sauce und Scialatielli zusammen 1 – 2 Minuten gut vermischen.

In Teller anrichten und mit gehackter Petersilie ausdekorieren.

