



## Penne all'arrabiata mit Miesmuscheln

Ich liebe die italienische Küche und schaue mir auch immer wieder gerne italienische Kochsendungen an. Da erfährt man sehr oft praktische Tipps und Tricks und natürlich auch tolle Rezepte.

In einer der letzten Kochsendungen wurden Penne all'arrabiata gekocht. Sie wurden mit Miesmuscheln angereichert. Eigentlich überhaupt keine neue Welterfindung, aber die Idee gefiel mir sehr gut, sodass ich diese gerne nachgekocht habe.

Eigentlich sind wir eine 5köpfige Familie, doch manchmal kommt es anderes als man denkt. Wenn an einem Mittag sich plötzlich drei Personen zum Mittagessen abmelden. Na dann, dann koche ich dieses Gericht halt nur für die jüngste Tochter und mich. 😊

Zutaten für 4 – 5 Personen

350 g Penne – ich persönlich bevorzuge die Penne rigate

300 g passierte Tomaten

300 g Miesmuscheln

70 g Pimentos-Peperoni (das sind kleine grünliche Peperoni/Paprika - in Italien werden sie friggiteli genannt)

2 frische Peperoncini

3 Knoblauchzehen

4-5 EL Olivenöl

Salz nach Bedarf

## **Zubereitung**

Wir beginnen gleich mit der Zubereitung der Tomatensauce, denn diese sollte ca. 20 – 30 Minuten köcheln.

Olivenöl zusammen mit einer geschälten und zerquetschten Knoblauchzehe in eine Pfanne geben und erhitzen. Passierte Tomaten dazu geben und während ca. 20 – Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehe entfernen.

Die Pimentos-Peperoni (Paprika) waschen, Stiel und Samen entfernen, in längliche Streifen schneiden. Mit den Peperoncini gleich Vorgehen.

Die Miesmuscheln vom Bart befreien und unter fließendem Wasser waschen. Evtl. Unreinheiten an den Muscheln wegschaben.

Eine Pfanne mit Wasser für die Pasta aufsetzen und zum Kochen bringen.

In einer Pfanne Olivenöl und eine Knoblauchzehe erhitzen. Die gereinigten Miesmuscheln in die Pfanne geben und wenden. Wenn sie köcheln etwas Kochwasser oder Weisswein dazu geben und einige Minuten zudecken. Währenddessen öffnen sich die Muscheln. Achtet darauf, dass ihr die Muscheln nur kurz köcheln lässt, damit sie nicht zu zäh werden.



Vom Herd nehmen. Muschelfleisch aus den Muscheln lösen und in eine Schüssel geben. Fürs Anrichten einige Muscheln in der Schale lassen. Damit die Muscheln nicht Austrocknen, bis zur Weiterverarbeitung im Muschelsud lassen.

3 EL Olivenöl zusammen mit einer weiteren geschälten und zerquetschten Knoblauchzehe in eine Pfanne geben. Nach dem Erhitzen die Pimentos und die Peperoncini darin leicht anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen.

Wenn das Pastawasser kocht, die Penne darin nach Packungsbeilage al dente kochen. Die letzten 3 Minuten zur Sauce geben und gut vermischen und fertigkochen. Die Miesmuscheln, etwas Muschelsud und die Peperoncini dazu geben.

In tiefe Teller Anrichten und geniessen.

