



## Calamarata mit Miesmuscheln und Cocktailtomaten

Mit diesem Gericht ist Ferienstimmung gesichert.

Calamarata Teigwaren kombiniert mit Miesmuscheln, da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Das kann ich euch garantieren. Als ich dieses Gericht im Netz sah, wusste ich, dass es uns ganz bestimmt schmecken würde.

Es bedarf der eine und andere Bearbeitungsschritt, aber der Aufwand lohnt sich.

Für dieses Gericht werden auch Friggiteli verwendet? Kennt ihr diese kleinen grünen milden Peperoni (Paprika). Bei uns in Süditalien sind sie sehr bekannt und beliebt. Meine Eltern haben sie auch immer im Garten gepflanzt und geerntet. Bei uns sind sie nicht unter dem Namen Friggiteli erhältlich, sondern eher als Pimento de padron bekannt.

Dann legen wir doch los und bereiten zusammen dieses leckere Pastagericht zu.

## **Zutaten für 4 Personen**

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

400 g Calamarata (Teigwaren)

500 g Miesmuscheln

250 g Friggiteli (Pimento de padron)

20 Cocktailtomaten

50 g geriebener Parmesan- oder Pecorino-Käse

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

Olivenöl nach Bedarf

Sonnenblumenöl nach Bedarf

Salz und Pfeffer nach Bedarf

## **Zubereitung**

Friggitelli waschen und halbieren. Die Samen entfernen.

In einer Pfanne mit etwas heissem Sonnenblumenöl frittieren. Sie sollten zusammenfallen und Farbe bekommen, aber natürlich nicht verbrennen. Dauert ca. 5 – 6 Minuten.

Cocktailtomaten waschen und halbieren. Eine Knoblauchzehe schälen. Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe und geschnittene Cocktailtomaten dazu geben. Ebenfalls einen Teil Basilikum direkt zu den Tomaten zupfen.

In einer weiteren Pfanne werden die Miesmuscheln geöffnet. Bevor man sie in die Pfanne gibt, werden diese unter fliessendem Wasser gewaschen. Muschelbart entfernt und mit Hilfe eines Messers die Unebenheiten der Muschel wegkratzt.

Nur geschlossene Muscheln verwenden. Ist eine Muschel beschädigt oder geöffnet wird sie entsorgt.

In einer weiten Pfanne nochmals Olivenöl und eine geschälte Knoblauchzehe geben. Sobald das Öl warm ist die Miesmuscheln dazugeben. Einige Minuten hin und her schwenken, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Sind nach diesem Vorgang Muscheln noch verschlossen, diese entsorgen.

Nun das Muschelfleisch aus der Muschel nehmen und in eine Schüssel geben. Einige Muscheln für das Anrichten zur Seite stellen. Muschelsud durch ein feines Sieb filtern und Sud auffangen.

Die gekochten Friggiteli zu den Tomaten geben. Ebenfalls den aufgefunden Muschelsud und einige Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Calamarata nach Packungsbeilage darin kochen. Die letzten 2 – 3 Minuten der Kochzeit die Calamarata aus dem Kochwasser nehmen und zur Tomatensauce geben. Die Calamarata darin fertig kochen.

Nach Ende der Kochzeit das Gericht mit geriebenen Parmesan- oder Pecorinkäse bestreuen. Basilikumblätter darüber zupfen und sofort servieren.

Buno appetito!

