

Linguine mit Herzmuscheln

Für 2 Personen

500 g Venusmuscheln	1/2 Zucchini	4 Kirschtomaten
1-2 getrocknete Peperoncini	2 Knoblauchzehen	1 EL schwarze Taggiasca-Oliven
200 g Linguine	50 ml Weißwein	3-4 EL bestes Olivenöl
einige Blätter glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	Pfeffer
grobes Meersalz	feines Meersalz	

Die Muscheln mit einer gehackten Peperoncini in eine große Schüssel geben und in kaltem Wasser waschen. Die Muscheln dabei gegeneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare aussortieren.

Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven halbieren. Die restlichen Peperoncini fein hacken. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zucchini in feine Streifen schneiden.

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Eine große Pfanne erhitzen und das Öl hinein geben. Den Knoblauch und die Chili darin kurz anschwitzen. Die Zucchini hinein geben. Die Muscheln, den Thymianzweig und die Tomaten dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Alles etwa fünf Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Exemplare entsorgen. Die abgetropften Linguine, die Oliven und die Petersilie untermischen. Mit Meersalz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Die Linguine auf tiefen Tellern eingedreht servieren.

Cornelia Poletto am 24. April 2015