Nah&Frisch

Kotányi Professional

Spaghetti mit Muscheln, Safran und Knoblauch

Hauptspeise Fischgerichte Nudelgerichte

ZUBEREITUNG

Spaghetti bissfest kochen und abseihen. Mit Muschelfleisch, Safran und Knoblauch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Mit Weißwein abschmecken, Pimpernelle einrühren und zum Schluss das geschlagene Obers unterheben. Jungzwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Spaghetti mit Sauce anrichten und mit Jungzwiebeln und Pimpernellenzweigen (ersatzweise Zitronenmelisse) garnieren.

ZUTATEN

- 400 g Spaghetti
- 200 g gekochtes Miesmuschelfleisch
- 1 Pkg. Kotányi Safran
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- Kotányi Salz
- Kotányi Pfeffer
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Schuss Wein
- 1 EL gehackte Pimpernelle
- 3 EL geschlagenes Obers
- 3 Jungzwiebeln
- Pimpernellenzweige (ersatzweise Zitronenmelisse)