



## Spaghetti mit Miesmuscheln

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 4 Personen:*

200 g Miesmuscheln **von Escal**

300 g Spaghetti

2 in dünne Scheiben geschnittene Schalotten

2 gepresste Knoblauchzehen

60 g geriebener Parmesan

80 g schwarze Pilze

30 cl Hühnerbouillon

5 cl Olivenöl

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Die Spaghetti in gesalzenem Wasser circa 4 Minuten kochen, das Wasser abgießen und die Nudeln kurz abschrecken.
2. Das Olivenöl in einer großen Schwenkpfanne erhitzen, die Schalotten dazugeben und 2 Minuten andünsten. Anschließend die fein gehackten schwarzen Pilze und den gepressten Knoblauch dazugeben. Mit der Hühnerbouillon 8 Minuten köcheln lassen.
3. Die Miesmuscheln mit ihrem Saft und die Spaghetti dazugeben und bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten fertig kochen.
4. Auf einem Teller anrichten und etwas Parmesan darüber streuen.