

## Spaghetti alle cozze

**Thema:** ein Klassiker für alle die Muscheln (Cozze) lieben und darf in keinem Italienurlaub fehlen,.....

**Saison:** Italien hat immer Saison 😊

**Besonderheit:** .... mit frischen Muscheln und frischen Spaghetti

**Zu Beachten:** dieses Rezept gilt für frische (nicht tiefgefrorene) Cozze



### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

1 kg	Cozze (frisch)
500 g	(frische) Spaghetti
4	Zwiebel
2	chinesischer Knoblauch
1 Bund	Petersilie
½ lt.	Italienischer Weißwein
n.B.	Oliveöl
n.B.	Bio-Zitrone
n.B.	Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Die Muscheln mit kaltem Wasser waschen und gründlich reinigen – kaputte, oder beschädigte Muscheln entfernen. Zwiebel in Halbmonde schneiden und den Knoblauch grob hacken. Oliveöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und mit dem Weißwein aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack den Abrieb der Zitronenschale, sowie etwas ausgepressten Zitronensaft hinzugeben. Die Muscheln in den Sud geben und für ca. 10-15 Minuten kräftig aufkochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben (Muscheln, die sich bis dahin nicht geöffnet haben entfernen). Zum Schluss die feingehackte Petersilie unterrühren.

Die Spaghetti al dente kochen, mit den Muscheln vermischen und sofort servieren.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

