

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)