

Schwarze Tagliatelle mit Venusmuscheln und Queller

Zutaten für 4 Portionen

4 Nester schwarze Tagliatelle 300 g frische Venusmuscheln 1 Zwiebel 25 Safranfäden 0,5 TL Anissamen 100 ml Wasser 1 Ei Reisessig Saft 1 Limette Salz 100 g Queller 100 g Tomate, als Concasse

Zeit

30 min

Kategorien

Gemüse

Gewürze

Hauptspeise

Zubereitung

1. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. Die Zwiebel in Streifen schneiden, zusammen mit dem Safran, den Anissamen, Essig, Limettensaft und Salz in etwas Wasser aufkochen.
3. Die geputzten Venusmuscheln zugeben und kurz garen.
Etwas von dem Sud abseien, in eine Pfanne/Topf geben.
4. Die Nudeln abgießen und in den Sud geben, den Queller, die Tomatenconcasse und die ausgelösten Muscheln (einige zur Deko beiseitelegen) zugeben und kurz durchschwenken.
5. Anrichten:
Die Nudeln mit einer großen Gabel aufdrehen und auf vorgewärmte Teller geben, die Muscheln und das Gemüse gegebenenfalls darüber geben und etwas Sud zugeben.