



## Spaghetti mit Curry-Miesmuscheln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

---

### 600 g Miesmuscheln (Cozze)

- 2 EL Olivenöl zum Dämpfen
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL rote Currypaste
- $\frac{3}{4}$  dl Weisswein
- $\frac{1}{2}$  TL Salz

- 
- $\frac{1}{2}$  dl Kokosmilch
  - $\frac{1}{2}$  Bund Koriander, zerzupft
  - 400 g Spaghetti
- 

1. Muscheln unter fliessendem Wasser gut waschen, Bart entfernen, abtropfen, bereits offene Muscheln wegwerfen.
2. Olivenöl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Currypaste kurz mitdämpfen. Weisswein beigeben, Muscheln dazugeben, salzen, ca. 1 Min. dämpfen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze, unter gelegentlichem Hin- und Her-Bewegen der Pfanne ca. 4 Min. dämpfen, bis sich die Muscheln öffnen. Muscheln, die geschlossen bleiben, wegwerfen.
3. Kokosmilch unter die Muscheln rühren, nochmals heiss werden lassen, Korianderblättchen darüberstreuen.
4. Teigwaren al dente kochen, abtropfen, auf Tellern anrichten, Muscheln darauf verteilen.