

**Monograno IL CAPPELLI**  
**Spaghettini „alla carabinieri“ mit Zucchini & Minze**

Rezept für 4 Personen:

Für die Muscheln:

- 1 getrocknete Peperoncini
- 500 g Venusmuscheln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 6 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein

Die Muscheln mit einer gehackten Peperoncini in eine große Schüssel geben und unter fließend kaltem Wasser waschen. Die Muscheln dabei gegeneinander reiben um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare aussortieren. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine große Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben. Knoblauch und Chili darin kurz anschwitzen. Die Muscheln und die Thymianzweige zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Alles etwa 5 Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Durch ein Sieb abgießen, den Fond dabei auffangen. Die Muscheln nach Wunsch aus den Schalen lösen, geschlossene Muscheln dabei entsorgen.

Zur Fertigstellung:

- 4 Carabinieri
- 2 kleine Zucchini
- 200 g Tomberrys
- 1 Zweig Thymian
- 4 Knoblauchzehen (am besten vom frischen Knoblauch)
- 1 rote Chilischote
- 400 g Monograno IL CAPPELLI Spaghettini
- Bestes Olivenöl
- Meersalz, Piment d'Espelette
- 12 Minzblätter, fein geschnitten, 4 Minzspitzen



Die Carabinieri schälen, den Darm entfernen, abwaschen und auf Küchenpapier trockenlegen und in daumenbreite Stücke schneiden.

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden. Aufrecht auf die Arbeitsfläche stellen und die grünen Randstücke von oben nach unten vom weichen Inneren abschneiden. In schmale Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Tomberrys waschen. Minze von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Carabinieri mit einem Thymianzweig darin von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pfanne mit Küchenrolle auswischen. Erneut etwas Olivenöl hineingeben und Chili und Knoblauch darin andünsten. Die Zucchini zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Den Muschelfond und die Tomberrys zugeben, aufkochen lassen.

Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die Pasta abtropfen lassen und mit den Muscheln und Carabinieri in den Zucchini-Muschelsud geben. Alles durchschwenken und mit Salz, Piment d'Espelette, fein geschnittener Minze und Olivenöl abschmecken. Die Pasta auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten mit je einer Minzspitze garnieren und sofort servieren.