

Muschel-Nudel-Salat mit Jakobsmuscheln in Harissa

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Was man doch aus einem „schnöden“ Nudelsalat leckeres zaubern kann

Zutaten

- Für den Muschel-Nudel-Salat:
- 500 g Muschelnudeln
- 12 Jakobsmuscheln ohne Rogen, küchenfertig, kalt abgespült, trocken getupft
- Harissa nach eigenem Geschmack
- 1 rote Paprikaschote, gewaschen, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 kleines Bündchen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in feinen Streifen
- 1 kleine Zucchini, klein gewürfelt
- 2 Tomaten, entkernt, gebrüht, abgezogen, in Würfeln
- 1 Töpfchen Basilikum, gezupft, in dünnen Streifen
- 1 Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- 1 Thymianzweig zum Mitbraten
- 1 gedrückte Knoblauch Zehe zum Mitbraten
- Für die Marinade:
- 1 El guter Ketchup
- Saft von 2 Zitronen
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Muschel Nudeln nach Packungsanweisung "bissfest" in Salzwasser abkochen, abgießen.

Schritt2

Alle Marinaden Zutaten zu einem herzhaften, fast etwas "überwürzten" Dressing miteinander verrühren.

Schritt3

Die Zucchiniwürfel mit dem Knoblauch und Chili in einer Stielpfanne, mit etwas Olivenöl kurz anschwitzen.

Schritt4

Mit den Paprikawürfeln und dem Frühlingslauch und den Tomaten mischen.

Schritt5

Die noch warmen Muschel Nudeln unterheben, ca. 30 min. durchziehen, marinieren lassen.

Schritt6

Kurz vor dem Servieren die Basilikum Streifen unter mischen.

Schritt7

Die gewaschenen und mit Küchenkrepp wieder trocken getupften Jacobs Muscheln salzen und nur von einer Seite dünn mit Harissa bestreichen, ev. leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt8

In einer Stielpfanne, bei nicht zu großer Hitze, die Jacobs Muscheln mit Knoblauch und Thymian, 1 min. auf jeder Seite braten, leicht Farbe nehmen lassen. Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze zu Ende garen, rosa, saftig halten.

Schritt9

Ev. waagrecht halbiert auf dem Muschel-Nudel-Salat drapieren, anrichten.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** Harissa, jakobsmuscheln, leicht, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muschel-nudel-salat-mit-jakobsmuscheln-in-harissa/>