Pasta in cremiger Muschelsoße

Zutaten für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.
1 kleine Karotte	schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.
1 kleine Stange Sellerie	waschen putzen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.
1-2 Knoblauchzehen	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
frische Chilischote	je nach Schärfewunsch in feine Ringe schneiden.
500 g frische Miesmuscheln	waschen, aussortieren und die Bärte entfernen. Evtl. noch einmal abschrubben.
1 EL Butter	in einem großen Topf erhitzen, wenn sie aufschäumt das Gemüse zugeben und alles etwa 5 Minuten andünsten. Mit
Pfeffer und Salz	vorsichtig würzen.
100 ml Weißwein (trocken)	angießen und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Dann die Muscheln zugeben, Deckel auflegen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Inzwischen
1 mittlere Kartoffel	schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
1-2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel von allen Seiten kurz und kräftig anbraten. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen, das Kochwasser auffangen.
Safran nach Geschmack	in einer Kelle Muschelkochwasser auflösen und beiseite stellen. Das restliche Kochwasser zu den Kartoffeln geben, Deckel auflegen und 10 Minuten köcheln lassen.
200 g Pasta	nach Packungsanweisung al dente kochen.
6 Stielen glatte Petersilie	waschen, fein hacken und beiseite stellen. Acht Muscheln als Deko zur Seite legen, die restlichen von der Schale befreien. Die Kartoffelwürfel samt Flüssigkeit pürieren und zurück in die Pfanne geben. Das Safranwasser angießen und je nach Wunschkonsistenz
1-2 Kellen Pastakochwasser	angießen. Die Soße mit
Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer	abschmecken. Die abgegossene Pasta und das Muschelfleisch in die Pfanne geben, gut durchschwenken, auf zwei Teller verteilen. Die Deko-Muscheln darauf verteilen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Zeit:_____

Schwierigkeitsgrad:_____

Zum ersten mal gekocht:_____