

Jakobsmuscheln mit Farfalle

16 Jakobsmuscheln
1 ½ Pfd. Farfalle
8 Knoblauchzehen
8 Tomaten
4 frische rote Peperoni
1 TL Szechuanpfeffer
¼ TL Quatre Epice
1 EL gehackter Borretsch oder Blattpetersilie
¼ l Sahne
Olivenöl
Salz

Muscheln in Scheiben schneiden, Tomaten würfeln, Knobi und Peperoni in dünne Scheibchen, Pfeffer mörsern, Kräuter hacken. Nudeln in Salzwasser fast garkochen, Knobi und Peperoni in Olivenöl anbraten, Tomaten dazu, auch Quatre Epice, und kräftig erhitzen, dann Muscheln rein, gut durchrühren und die vorgewärmte Sahne angießen; darin 1 min ohne weitere Hitzezufuhr ziehen lassen; mit den Nudeln mischen und nochmals 2-3 min ziehen lassen. Pfeffer mit Kräutern mischen und über die Nudeln streuen.