

Spaghetti Vongole

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Venusmuscheln

3 Knoblauchzehen

½ Bund Petersilie

8 Cocktailtomaten

getrocknete Chili-Flocken

250 ml Weißwein

Olivenöl

Pfeffer, Salz

Zubereitung:



Die Venusmuscheln für eine halbe Stunde in eine Schüssel mit Wasser geben, um sie von restlichem Sand zu reinigen.

Den Knoblauch und die Petersilie fein hacken, die Tomaten vierteln.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und sobald das Wasser kocht, die Spaghetti hineingeben.

Die Muscheln abschütten. Den geöffneten Muscheln einen kurzen Klaps geben, so dass sie sich schließen.

In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Cocktailtomaten leicht anrösten. Die Petersilie, nach Belieben etwas Chili und die Muscheln hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Muscheln bei geschlossenem Deckel ca. 5- 6 Minuten kochen lassen, bis sie sich öffnen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entfernen.

Die Spaghetti, sobald sie al dente sind, abgießen und zu den Muscheln geben. Die Pasta ca. 2 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, so dass sie die Muschelsoße gut aufnehmen kann.