

Spaghetti alle Vongole - wie eine frische Meeresbrise

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Spaghetti
4 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Chili
60 ml Weißwein
600 g Venusmuscheln
10 g glatte Petersilie
Salz, Pfeffer

Spaghetti werden besonders gern in den Küstenregionen Italiens auf diese Weise zubereitet. Das Aroma der in Weißwein gekochten Venusmuscheln geht auf die Nudeln über, sodass du lediglich etwas Olivenöl, Chili und Petersilie brauchst, um diesen Pastaklassiker auf die Beine zu stellen.

- 1 -

Nudeln in kochendes Salzwasser geben und in 7-10 Minuten bissfest garen. Wasser abgießen, dabei 60 ml Kochwasser aufbewahren.

- 2 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Chili entkernen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Chili darin ca. 1 Minute anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Venusmuscheln in die Pfanne geben. Pfanne abdecken und das Ganze bei starker Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Muscheln sich öffnen.

- 3 -

Mit einer Zange die Muscheln aus der Pfanne holen und beiseite stellen. Pastawasser und Spaghetti in die Pfanne geben, aufkochen lassen. Petersilie dazugeben und 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Zum Servieren die Muscheln zu den Spaghetti geben, mit Olivenöl beträufeln und mit etwas frischer Petersilie garnieren.