

Spaghetti alle Vongole

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 alle Vongole 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. Du möchtest die Nudeln mit Venusmuscheln so **original** wie möglich machen? Dann mach auch die **Spaghetti** selbst. Mit dem einfachen Grundrezept ist der Teig schnell gemacht und die Pasta kocht quasi schon im sprudelnden Salzwasser. Ran an die Nudelmaschine!

- 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 beiseitestellen. 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.