

Pastashop24.de

Leicht in den Sommer: Spaghetti Vongole verace

Zutaten für 2 Personen:

250g Spaghetti
1kg frische Venusmuscheln
3 - 4 Knoblauchzehen
1 Chilischote
Eine Handvoll Kirschtomaten
frische glatte Petersilie
Weißwein (zum Kochen)
frisch gepresster Zitronensaft
Olivenöl



Zubereitung:

Venusmuscheln in kaltes Wasser legen und Sand entfernen. Kaputte und geöffnete Muscheln wegwerfen. Abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und grob hacken, Chilischote entkernen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen und hacken. Kirschtomaten halbieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Venusmuscheln dazugeben und „anbraten“. Mit dem Pfannendeckel schließen. Nach kurzer Zeit einen Schuss Weißwein dazugeben sowie ein bis zwei Knoblauchzehen, Chilischote und eine Handvoll gehackter Petersilie. Deckel schließen und kurz einkochen lassen. Muscheln abgießen, den Sud dabei durch ein Sieb auffangen (Sand entfernen). Geschlossene Muscheln nicht verwenden.

Muschelsud mit etwas Olivenöl zurück in die Pfanne geben. Knoblauch, Tomaten, Petersilie dazugeben und reduzieren. Mit etwas Zitronensaft und gutem Olivenöl abschmecken.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Mit den Venusmuscheln und Muschelsud vermengen und mit frischer Petersilie garnieren.