

# Pastashop24.de

## Tagliolini al Vongole veraci Tagliolini mit Venusmuscheln

### Zutaten für 4 Personen:

500g Tagliolini al Limone  
500g frische Venusmuscheln (nach Gusto auch mehr)  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel (oder Schalotte)  
Olivenöl  
150ml Weisswein  
250g Kirschtomaten  
frische glatte Petersilie  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Venusmuscheln waschen, offene Muscheln entsorgen, den Rest in kaltes Wasser legen. Knoblauchzehen schälen. Eine fein hacken, die andere grob stückeln. Zwiebel fein hacken. Chilischote entkernen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und grobe Knoblauchstücke mit Zwiebeln leicht anbraten. Mit Weisswein aufgießen und im geschlossenen Topf erhitzen. Venusmuscheln dazugeben und im geschlossenen Topf garen, bis die Muscheln sich geöffnet haben (ca. 5 Minuten). Muscheln abgießen, geschlossenen Muscheln aussortieren und Sud auffangen! Muschelfleisch aus den Schalen lösen und ggf. ein paar in den Schalen lassen (für die Garnierung). Frische Petersilie über die ausgelösten Muscheln geben und vermengen. Aufgefangenen Muschelsud im Topf reduzieren.

Etwas Olivenöl erhitzen und fein gehackten Knoblauch und Chilischote darin anschwitzen. Kirschtomaten würfeln. Tomaten zum Knoblauch geben und leicht angaren. Einkochten Muschelsud angießen und wieder einkochen lassen. Venusmuscheln zum Erhitzen wieder dazugeben. Petersilie dazugeben und ggf. nachwürzen.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen, abtropfen lassen und unter den Tomaten-Muschelsud geben. Auf dem Teller anrichten und mit Petersilie bestreuen.