Spaghetti Vongole

Feines Rezept mit frischen Meeresfrüchten: Die Spaghetti Vongole mit Venusmuscheln sind eine italienische Spezialität, die vor allem in den Küstenregionen gern gegessen wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

400 g	Spaghetti
1 kg	Venusmuscheln
2 Stk.	Knoblauchzehe
260 g	Kirschtomaten
120 ml	Weißwein
200 ml	Wasser
1 Stk.	Chilischote (getrocknete)
4 EL	Olivenöl
Nach Belieben	Petersilie
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti Vongole** zuerst die Muscheln mit bereits geöffneter Schale aussortieren. Anschließend etwa eine halbe Stunde lang gründlich mit kaltem Wasser auswaschen (am besten unter dem Wasserhahn).

2. Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser nach Anleitung al dente kochen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin anrösten. Danach die Muscheln in den Topf geben und vorsichtig durchrühren.

3. Wenn sich die Schalen geöffnet haben, pfeffern und salzen. Mit Wein und Wasser auffüllen. Tomatenhälften zufügen. Die getrocknete Chilischote mit den Fingern in den Topf zermahlen und einrühren. Einmal aufkochen lassen.

4. Die gegarten Spaghetti in einem Sieb abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Dann die gehackte Petersilie einrühren und nach Belieben noch einige Tropfen Olivenöl. Zum Schluss noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Die Spaghetti Vongole nach Belieben vor dem Servieren mit Petersilienzweigen garnieren.