34 – Spaghetti alla Vongole

Hintergrund zum Rezept
Das Rezept passt so richtig in die Sommerküche - italienischer geht es kaum noch! Zu zweit kann man sich auch schon mal den Luxus erlauben, ein ganzes Kilo zu verputzen.

Zutaten für 2 Personen

- 1 kg Venusmuscheln
- 160 - 200 g dünne Spaghetti
- 2 kleine getrocknete Chilischoten
- 2-3 Knoblauchzehen
- ½ Bund glatter Petersilie
- 6-8 kleine Tomaten
- 2 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 1-2 EL schwarze Oliven ohne Stein
- 6-8 EL Olivenöl
- 120 ml Weißwein
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:
Die Muscheln mehrmals im kalten Wasser waschen und dabei aneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen und bereits geöffnete Exemplare entfernen.

Die getrockneten Chilischoten öffnen und sämtliche Kerne entfernen. Die getrocknete Chilischale klein hacken. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Tomaten waschen, in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden und ggf. ein Teil der Kerne entfernen. Oliven halbieren. Getrocknete Tomaten in ca. 1x1cm große Stücke schneiden.

Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen.

In einer großen Pfanne (oder Wok) das Öl erhitzen, Knoblauch, Chilischale und die getrockneten Tomaten hinzugeben und anbraten, bis die Knoblauchscheiben goldgelb sind. Muscheln, Tomaten, die Hälfte der Petersilie und den Weißwein hinzugeben und alles bei abgedeckter Pfanne einige Minuten kochen lassen, bis die Muscheln geöffnet sind. Dabei ab und zu die Muscheln wenden. Nicht geöffnete Muscheln unbedingt entsorgen!

Die abgetropften Spaghetti, die Oliven und den Rest der Petersilie untermischen. Mit wenig Salz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern servieren. Dazu schmeckt am Besten ein guter trockener Weißwein.

Einfach lecker – bis zum Schluss!

K.M. - Stand: 22.6.2019