

Spaghetti alle vongole

 happy-mahlzeit.com/2020/01/20/spaghetti-alle-vongole/

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Spaghetti
- 1kg Venusmuscheln
- 3 getrocknete rote Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Kirschtomaten
- 2 EL schwarze Oliven, entsteint
- 6 - 8 EL Olivenöl
- 100ml Weißwein
- Meersalz
- Fleur de Sel
- einige Blätter Petersilie

Zubereitung:

1 Chilischote fein hacken. Mit den Muscheln in einer Schüssel mischen und unter fließend kaltem Wasser gründlich abbürsten. Bereits geöffnete Muscheln entfernen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die restlichen Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren, die Oliven ebenfalls halbieren.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Chili und Knoblauch darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Muscheln und Tomaten zugeben. Den Wein angießen und alles zugedeckt bei starker Hitze einige Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln entfernen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit den Oliven und der Petersilie zu den Muscheln geben. Alles vorsichtig mischen und mit Fleur de Sel abschmecken.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pasta/Spaghetti