

Spaghetti alle vongole

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

500 g Spaghetti

Salzwasser, siedend

1 kg Venusmuscheln (Vongole)

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, in Scheibchen

1 Rüebli, in Würfeli

1 kleiner Lauch, in feinen Streifen

1 roter Peperoncino, in Ringen,
entkernt

1 dl Weisswein

3 EL glattblättrige Petersilie,
fein geschnitten

2 EL Olivenöl

1. Spaghetti al dente kochen, abtropfen, warm stellen.
2. Muscheln unter fliessendem kaltem Wasser sehr gut waschen. Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Knoblauch und alle Zutaten bis und mit Peperoncino andämpfen.
3. Wein dazugiessen, aufkochen. Muscheln begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne bei grosser Hitze ca. 4 Min. dämpfen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Mit den Spaghetti mischen.
4. Petersilie und Öl ebenfalls darunter-mischen.

Hinweis: Rohe offene sowie gekochte geschlossene Muscheln wegwerfen. Sie sind ungeniessbar.

Tipp: zusätzlich 1 Stängel Zitronengras und 2 cm Ingwer, fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.

