



Spaghetti alle vongole

4 Portionen

1000 g Venusmuscheln
400 g Kirschtomaten
2 rote Peperoncini
1 frische Knoblauchknolle [3 Zehen Knoblauch, sehr fein gewürfelt]
3-4 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie
4-5 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
320 g Spaghettoni [Spaghetti]
60 g Salz

Muscheln kontrollieren, offene Muscheln wegwerfen
von den Tomaten die Rispen entfernen, Tomaten ggf. halbieren
Peperoncini in feine Ringe oder Streifen schneiden, ggf. einen Teil der Kerne entfernen
Knoblauch vom Stiel her in feine Scheiben schneiden oder hobeln (ca. 1/2 Knolle)
Schalotten pellen, längs halbieren und längs in Streifen schneiden
Stiele von der Petersilie entfernen, Petersilie grob hacken
3 Liter Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen

In einem flachen Topf das Öl erhitzen, Schalotten darin andünsten, Peperoncini zugeben, weiter dünsten, Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten, dann mit dem Wein ablöschen und die Tomaten zugeben. Deckel auflegen und auf starke Hitze stellen. Salz und Spaghettoni ins kochende Wasser geben. Wenn beim Muscheltopf Dampf unter dem Deckel austritt, die Muscheln hineingeben und den Deckel sofort wieder auflegen. Nach drei Minuten sollten sich alle Muscheln geöffnet haben. Die Herdplatte ausschalten, Petersilie zugeben, schwenken, Deckel auflegen, vom Herd nehmen. Fertige Nudeln abgießen, auf Teller verteilen und die Muscheln samt Sud darüber geben. Nicht geöffnete Muscheln unbedingt aussortieren!

Dazu passt ein leichter, trockener Weißwein, evtl. etwas Weißbrot zum Auftunken des restlichen Suds.

Tipp: Die Muscheln sind von Natur aus salzig. Die Soße deshalb nicht salzen! Evtl. auch das Salz für die Nudeln etwas reduzieren. Normalerweise 25 g je Liter Wasser, hier 20 g.