

Spaghetti mit Venusmuscheln

Zutaten

800 g Muschel(n), frische (Venusmuscheln, vongole)
1/2 Zwiebel(n), in Würfel geschnitten
400 g Tomate(n), gewürfelt oder Tomatensauce
500 g Spaghetti
50 ml Weißwein
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
2 EL Petersilie, fein geschnitten
1 Peperoncini, zerrieben
Salz und Pfeffer, aus der Mühle
Kerbelblättchen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Venusmuscheln aussortieren: kaputte oder geöffnete Muscheln wegwerfen, die übrigen gut waschen.

In einem Topf die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die Muscheln hineingeben, mit dem Weißwein aufgießen und zugedeckt bei starker Hitze einmal aufkochen lassen. Dabei sollen sich die Schalen der Muscheln öffnen.

Die Zwiebel und den Knoblauch in der anderen Hälfte des Olivenöls anschwitzen, die Tomatenwürfel dazugeben, kurz durchschwenken, die Muscheln mit dem Sud dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Peperoncino abschmecken.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abseihen und in der Muschelsauce schwenken, mit Petersilie bestreuen, mit den Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren.

Tipps und Empfehlungen:

Dazu passt Knoblauchbrot. Man kann das Muschelfleisch aus den Schalen lösen, in die Sauce geben und nur einige Schalen als Dekoration verwenden. Anstelle der Spaghetti können Sie die ganz dünnen Spaghettini verwenden. Sie können die frischen Muscheln auch durch tiefgefrorene oder Muscheln aus dem Glas (250 g) ersetzen. Das Rezept gelingt auch sehr gut, wenn Sie die Tomatensauce weglassen.