

SPAGHETTI VONGOLE



500 g Spaghetti
3 EL Olivenöl
1 EL Salz

1,5 kg Venusmuscheln (Vongole) oder Miesmuscheln (Cozze)
150 g Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
4 EL Olivenöl
250 g Tomaten, gewürfelt
0,5 l trockener Weißwein
halber Bund Petersilie, fein gehackt
1 Zitrone, ausgepresst
1 Prise Pfeffer



Die Spaghetti in ausreichend kochendem Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen. Die Muscheln unter fließendem Wasser mit einer Bürste gründlich reinigen. Geöffnete Exemplare aussortieren. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Die Muscheln dazu geben und kurz anbraten (sautieren). Mit Wein ablöschen und die Tomatenstücke dazu geben. Kurz umrühren, Topf mit Deckel zudecken und 2-3 Minuten leicht ziehen lassen (Hitze reduzieren). Mit Petersilie und Zitronensaft verfeinern. Die Spaghetti mit den Muscheln und dem Sud vermengen und servieren.

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

DIDI MAIER



Während des Kochens den Topf mit Deckel ruhig kräftig schwenken und durchrühren, damit die Muscheln gleichmäßig gar werden und sich die Zutaten gut verteilen.