

## Spaghetti alle Vongole

Kategorie: Nudel-/Reisgerichte/Gnocchi  
Rezept Nr.: 413  
Portionen: 4

| Zutaten        | Mengen    | Bemerkungen                | Links                    |
|----------------|-----------|----------------------------|--------------------------|
| Spaghetti      | 250 Gramm | Vorspeise, Hauptger. 400 g |                          |
| Venusmuscheln  | 1 kg      | ital. Vongole veraci       |                          |
| Knoblauchzehen | 4 Stück   | oder mehr                  |                          |
| Petersilie     | 1 Bund    | glatte                     |                          |
| Olivenöl       | 0         |                            | <a href="#">Olivenöl</a> |
| Pfeffer        | 0         |                            |                          |

## Zubereitung

1. Muscheln unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen, evtl. mit Küchenpapier etwas trocken tupfen.
2. Knoblauch schälen und klein hacken, Petersilie ebenfalls klein hacken.
3. Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser "al dente" kochen, dann braucht man kein zusätzliches Salz mehr.
4. Möglichst "grünes" Olivenöl (siehe Link) in einem ausreichend großen Topf erhitzen, die Muscheln dazugeben (Vorsicht spritzt), danach den Knoblauch, mit einem Deckel verschließen und ca. 3-4 Minuten erhitzen. Dabei den Topf bei geschlossenem Deckel immer wieder durchschütteln, damit sich die Muscheln alle öffnen. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben und etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle.
4. Dann die Spaghetti abgießen und mit den Muscheln vermischen. In einer großen Schüssel heiß servieren.

Varianten: Wir lieben diese einfache Zubereitung, aber es schmeckt auch gut, wenn man mit Chilischote etwas Schärfe hineinbringt und/oder auch einige Tomatenstücke mitschmoren läßt. Dann evtl. die Petersilie durch Basilikum ersetzen.

Weinempfehlung: Ein Vermentino aus Ligurien oder Sardinien wäre ein perfekter Begleiter. Spritzig und nicht zu üppig im Aroma könnte er auch eine anschließende Frittura mista di mare begleiten (im Teig ausgebackene Fischchen und Meeresfrüchte).



### Notizen

---