

# Linguine alle vongole

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

150 g doppelgriff. Weizenmehl    3 Eier     $\frac{1}{4}$  TL Salz

**Für die Vongole:**

500 g Venusmuscheln    2 getrock. rote Chilischoten    3 Knoblauchzehen  
8 Kirschtomaten    2 EL schwarze Oliven     $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie  
200 ml Weißwein    8 EL Olivenöl    Meersalz

**Für den Nudelteig:**

2 Eier trennen. Zwei Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Salz zu einem Teig verrühren und kneten bis die Masse geschmeidig ist (bei Bedarf etwas Wasser zugeben). Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen und anschließend mit dem Linguine-Aufsatz formen. Nudeln im siedenden Salzwasser 1-2 Min. bissfest kochen.

**Für die Vongole:**

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Muscheln ins kochende Wasser geben und etwa 3-4 Minuten kochen lassen, dann abgießen.

Eine Chilischote hacken und mit den Muscheln in einer Schüssel mischen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Restliche Chilischote fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomaten und Oliven halbieren.

Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Chili darin anbraten, bis der Knoblauch golden ist. Muscheln und Tomaten zugeben, Weißwein angießen und alles bei starker Hitze einige Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Exemplare entsorgen.

Nudeln, Oliven und Petersilie hinzugeben und mit Meersalz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Baumann am 23. Juni 2021