

Spaghetti alle vongole

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 kg Venusmuscheln	3 getrock. rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen	8 Kirschtomaten	2 EL schwarze Oliven
6 - 8 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	Meersalz

Petersilie

1 Chilischote fein hacken. Mit den Muscheln in einer Schüssel mischen und unter fließend kaltem Wasser gründlich abbürsten. Bereits geöffnete Muscheln entfernen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die restlichen Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren, die Oliven ebenfalls halbieren.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Chili und Knoblauch darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Muscheln und Tomaten zugeben. Den Wein angießen und alles zugedeckt bei starker Hitze einige Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Geschlossene Muscheln entfernen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit den Oliven und der Petersilie zu den Muscheln geben. Alles vorsichtig mischen und mit Meersalz abschmecken.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020