

Pasta vongole

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

250 g Hartweizenmehl	2 Eier	2 Eigelb
3 EL Olivenöl	Salz	Mehl

Für die Muscheln:

1,2 kg Venusmuscheln	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 Staudensellerieestangen	2 Fleischtomaten	3 EL Olivenöl
250 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für den Teig das Hartweizenmehl, Eier, Eigelbe, 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. (Wird er zu fest, noch 1-2 EL warmes Wasser unterkneten.) Den Teig in eine Schüssel geben, zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Nudelteig portionsweise zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden.

Die Muscheln gründlich mit kaltem Wasser abspülen, dabei darauf achten, dass die Schalen geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Staudensellerie und Tomaten waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.

Staudensellerie und Tomatenstücke zugeben und kurz anbraten. Die Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen.

Anschließend alles im offenen Topf etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln in Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest kochen.

Gegarte Nudeln abgießen und dann sofort zu den Muscheln geben, alles gut durchschwenken und servieren. Mit grobem Pfeffer bestreuen und genießen.

Sören Anders am 26. August 2022