



Linguine mit Venusmuscheln, Frühstücksspeck, Chilis und Weißwein

Zutaten für 4 Personen

- » 500 g Linguine bester Qualität
- » einfache Olivenöl
- » 4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), quer in feine Streifen geschnitten
- » 1 große Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- » 1-2 getrocknete rote Chilischnitten, zerkleinert
- » 700 g frische Venusmuscheln
- » 2 Glas trockener Weißwein
- » 1 gute Hand voll glatte Petersilie, grob gehackt
- » Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung

1. Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.

2. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Getrocknete Chilis zerkleinern.

4. Petersilie grob hacken.

5. Venusmuscheln gründlich abspülen.

Zubereitung

1. Linguine in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.

2. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und den Speck goldbraun braten.

3. Knoblauch und Chilis zum Speck geben und kurz mitbraten.

4. Muscheln hinzufügen und alles gut vermischen.

5. Weißwein eingießen, die Pfanne abdecken und die Muscheln bei hoher Temperatur dämpfen, bis sie sich öffnen.

6. Die Pfanne vom Herd nehmen und alle geschlossenen Muscheln aussortieren.

7. Linguine abseihen und mit der Petersilie unter die Muscheln mischen.

8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Pasta anrichten und mit dem Muschelfond aus der Pfanne beträufeln.