



Spaghetti mit Venusmuscheln

Zutaten für

- | | |
|---|--|
| » 500 g Spaghetti
<i>500 g di spaghetti</i> | » glattblättrige Petersilie
<i>prezzemolo</i> |
| » 1 kg Venusmuscheln
<i>1 kg di vongole</i> | » Salz
<i>sale</i> |
| » 200 g Olivenöl
<i>200 g di olio extravergine d'oliva</i> | » Pfeffer
<i>pepe</i> |
| » 2 Zehen Knoblauch
<i>2 spicchi d'aglio</i> | |

Zubereitung

Spaghetti a vongole in bianco – Spaghetti mit Venusmuscheln ohne Tomate

Vorbereitung

1. Wasche die vongole gut.

Zubereitung

1. Die Muscheln in einem zugedeckten Topf so lange erhitzen, bis sie sich öffnen. Füge ein geschältes Knoblauchzehe, einen Schuss Olivenöl und eine Prise Pfeffer hinzu.

2. Die Muscheln aus den Schalen lösen. Einige Muscheln zur Dekoration ganz lassen.

3. Halte die vongole in einer Schüssel und bedecke sie mit dem filtrierten Kochwasser.

4. Erhitze in einer großen Pfanne eine geschälte Knoblauchzehe im Olivenöl. Entferne diese, bevor du die vongole mit ihrem Brühe hinzufügst. Lass sie einige Minuten ziehen und würze mit Pfeffer und gehacktem Petersilie.

5. Gib die spaghetti, die du in reichlich gesalzenem Wasser sehr al dente gekocht hast, in diese Sauce.
Mische alles gut bei moderater Hitze.

6. Richte die spaghetti auf einem Servierteller an und garniere sie mit weiterem gehacktem Petersilie und den aufgehobenen vongole mit Schale.