



# Spaghetti Vongole

## Zutaten für 4 Portionen

- » 1 kg Venusmuscheln *mit Schale, tiefgefroren, vorgekocht*
- » 400 g dünne Spaghetti *alternativ Linguine*
- » 1 2 Bund glatte Petersilie
- » 3 große Knoblauchzehen
- » Olivenöl
- » Chili nach Belieben
- » Salz & Pfeffer
- » etwas Weißwein zum Ablöschen
- » Pecorino *Parmesan*

Variante:

- » 1 Schale Kresse, Roter Chicoree *statt glatter Petersilie zum Schluss*
- » Paniermehl und Bottarga in Butter und etwas Muschelsud geröstet *statt Pecorino / Parmesan*

## Zubereitung

1. Muscheln in einer Schüssel mit warmem Wasser und etwas Salz antauen lassen, bis diese sich leicht öffnen.

---
2. Petersilie waschen, von den Stielen trennen, Blätter grob hacken. Die Stiele halbieren.

---
3. Knoblauchzehen schälen und mit der Klinge des Messers leicht andrücken.

---
4. **1. Runde in der Pfanne:** Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Petersilienstiele und **eine** Knoblauchzehe in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze (Stufe 4 von 9) warten, bis der Knoblauch leicht angebräunt ist.

---
5. Abgeseihten Muscheln hinzufügen und die Herdplatte auf hohe Hitze stellen (Stufe 7 von 9). Umrühren und bei geschlossenem Deckel ein paar Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln komplett geöffnet haben. Nicht zu lange kochen lassen.

**Achtung:** Muscheln, die sich während dieses Vorgangs nicht öffnen, müssen entsorgt werden.

---

6. Herd ausschalten und Pfanne von der Herdplatte nehmen.  
Die Muscheln über einer Schale in ein Sieb ausgießen. Leere Schalen aussortieren. Die Petersilienstiele entfernen.

---

7. **2. Runde in der Pfanne:** Frisches Olivenöl in die Pfanne geben.  
Die restlichen Knoblauchzehen zusammen mit den Petersilienblättern sowie nach Belieben etwas Chili in das heiße Olivenöl geben und alles bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis die Knoblauchzehen leicht goldbraun sind.

---

8. Die Flüssigkeit der Muscheln aus der Schale dazugeben, umrühren und einige Minuten köcheln lassen.  
Danach den Herd ausschalten.

---

9. Bevor nun die Muscheln wieder in die Pfanne kommen, das Wasser für die Spaghetti aufsetzen und die Pasta al dente kochen. Ein paar Kellen Nudelwasser abschöpfen und zur Seite stellen.

---

10. Die Herdplatte auf die höchste Stufe stellen und die Muscheln in die Pfanne geben.  
Kurz umrühren und dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.

---

11. Wenn der Weingeruch verflogen ist, den Herd ausschalten und die Pfanne von der Kochstelle nehmen, da das Gericht sonst zu trocken wird. Es sollte auf jeden Fall noch Flüssigkeit in der Pfanne sein.

---

12. Etwas Nudelwassers in die Pfanne gießen, so dass eine schöne Soße entsteht.  
Die Nudeln abseihen und zu den Muscheln in die Pfanne geben.  
Bei geringer Hitze (3 von 9) alles gut miteinander vermischen und noch einige Blätter frische Petersilie unterrühren.

---

13. Die Pasta mit Venusmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.  
Etwas frischen Pecorino auf die Pasta reiben.