



CHEFKOCH



Spaghetti Vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln

Die Muscheln gut waschen, geöffnete wegwerfen. In einer tiefen Pfanne großzügig Olivenöl erhitzen, die Muscheln zugeben. Deckel drauf und ca. 8-10 Minuten warten. Öfter mal umrühren. Dann sollten die Muscheln offen sein, die, die noch ganz geschlossen sind wegwerfen, die sind schlecht! Knoblauch und Tomate klein hacken, zu den Muscheln dazugeben. Mit Weißwein aufgießen und noch mal kurz aufkochen lassen. Salzen nur bei Bedarf, die Muscheln sind schon ziemlich salzig. Petersilie klein hacken und untermischen, Pfeffer nach Belieben drüberreiben. Mit den gekochten Spaghetti in der Pfanne vermischen, gleich servieren!

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: ca. 1.017



Zutaten für 2 Portionen:

1 kg Muschel(n)
(Venusmuscheln)

3 Zehe/n Knoblauch

1 Bund Petersilie

2 Tomate(n)

250 g Nudeln (dünne Spaghetti)

¼ Liter Wein, weiß

Salz

Pfeffer

Öl (Olivenöl)

Verfasser: Gelöschter Benutzer