

# Orangefarbene Tagliatelle mit Venusmuscheln

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

2 getr. Öl-Tomaten	2 Eier (L)	1 EL Tomatenmark
100 g Mehl	50 g Grieß	1 TL Salz

**Für die Sauce:**

250 g frische Venusmuscheln	3 Kirschtomaten	1 EL schwarze Oliven
1 Knoblauchzehe	200 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 getrocknete rote Chilischote	6 EL Olivenöl	Meersalz

**Für den Nudelteig:**

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und sehr fein hacken. Mit dem Tomatenmark, Mehl, Grieß, Salz und den Eiern zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und in typische Tagliatelle-Form bringen. Die fertigen Nudeln kurz antrocknen lassen. Dann in kochendem Salzwasser bissfest garen.

**Für die Sauce:**

Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser waschen, dabei die Schalen aneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Bereits geöffnete Exemplare entsorgen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Oliven halbieren. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Die Chilischote fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken.

Eine große Pfanne erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Knoblauch und Chili darin anbraten. Die Tomaten zugeben, den Weißwein angießen und alles bei starker Hitze einige Minuten kochen. Die Muscheln für vier Minuten in die kochende Flüssigkeit geben.

Die abgetropften Tagliatelle, die Oliven und die Petersilie mit den Muscheln vermengen. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Orangefarbene Tagliatelle alle vongole auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 25. Januar 2018