

Spaghetti Vongole

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ kg frische Vongole Muscheln	200 g Spaghetti (Dicke 3)	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 ml Weißwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln mehrere Minuten im kochenden Wasser garen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili fein hacken. Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl angehen lassen. Die ausschließlich geschlossenen Muscheln dazugeben und kurz mitschwenken, mit Weißwein ablöschen, Deckel draufgeben, bis die Muscheln aufgehen und zur Seite stellen.

Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen (ca. 5 Minuten) und direkt aus dem Kochwasser zu unseren Muscheln dazugeben und durchschwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unterheben. Mit Pfeffer garnieren. Muscheln sofort servieren.

Alexander Kumptner am 01. April 2021