Spaghetti vongole

Für 4 Portionen

1 kg kleine Venusmuscheln	1/2 Bund Petersilie (15 g)	4 Knoblauchzehen
10 Kirschtomaten	250 ml Weißwein	400 g getrock. Spaghetti
natives Olivenöl extra	12 getrock. rote Chilischoten	

Die Venusmuscheln sauber schrubbten.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen aufsetzen.

Die gereinigten Muscheln sortieren und kräftig, wenn es welche gibt, die nicht fest verschlossen sind. Wenn sie sich nicht schließen, werfen Sie sie weg.

Eine große Pfanne mit Deckel auf hohe Hitze stellen und erhitzen lassen. Die Petersilienstiele in feine Scheiben schneiden, dann beiseite legen und die Blätter grob hacken. Den Knoblauch schälen und hacken, die Tomaten vierteln und den Wein bereit stellen.

Die Nudeln mit einer guten Prise Salz in das kochende Wasser geben und nach Packungsanleitung al dente kochen. Etwa 5 Minuten, bevor die Pasta fertig ist, mit dem Kochen zu beginnen.

4 großzügige Scheiben natives Olivenöl extra in die heiße Pfanne geben und den Knoblauch, die Petersilienstiele und eine gute Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Die getrocknete Chilischote hineinbröseln und die gehackten Tomaten dazugeben.

Alles ständig umrühren und gerade wenn der Knoblauch anfängt, sich zu färben, die Venusmuscheln hineinkippen und mit dem Wein aufgießen. Es wird stottern und dampfen, also gut schütteln und Sie den Deckel auf die Pfanne legen. Nach 3 bis 4 Minuten fangen die Muscheln an, sich zu öffnen, also die Pfanne weiter schieben, bis sich alle geöffnet haben.

Die Pfanne vom Herd nehmen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entfernen.

Die Nudeln sollten nun so gut wie perfekt sein. Abgießen und zusammen mit den Petersilienblättern und einem zusätzlichen Spritzer nativem Olivenöl extra in die Pfanne mit den Venusmuscheln geben.

Noch ein oder zwei Minuten rühren oder schwenken, damit die Säfte der Muscheln in die Pasta aufgenommen werden.

Sofort servieren. Kein vernünftiger Italiener würde dieses Gericht ohne ein paar frische Brotstücke essen, um den Saft aufzuwischen.

Jamie Oliver am 27. März 2025