Spaghetti alla Vongole

30–35 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Venusmuscheln unter kaltem Wasser gründlich gewaschen. Dabei bereits geöffnete oder beschädigte Muscheln aussortieren.
2. Anschließend werden die Muscheln für eine Stunde in kaltes Salzwasser eingelegt. Das bewirkt, dass sich die Muscheln öffnen und vorhandener Sand ausgewaschen wird.
3. Danach die Muscheln nochmals gründlich abspülen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
4. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Knoblauchscheiben und halbierten Cherrytomaten hinzugeben und für etwa 4 Minuten anbraten.
5. Dann die Muscheln ebenfalls in die Pfanne geben, mit Weißwein begießen und bei hoher Hitze mit geschlossenem Deckel für einige Minuten garen lassen. Die Muscheln sollten sich ganz öffnen. Muscheln die sich nicht öffnen entsorgen.
6. Parallel die Spaghetti al dente kochen.
7. Petersilie fein hacken, die Zeste der Zitrone abreiben und gemeinsam mit den Spaghetti zu den Muscheln in die Pfanne geben. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Mit etwas Olivenöl und einer Prise frischgemahlenem Pfeffer sowie einer bunten Schüssel Salat servieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Venusmuscheln, frisch
8 EL	Olivenöl
80 ml	Weißwein, trocken
250 g	Spaghetti
1	Handvoll Cherrytomaten, halbiert
3	Knoblauchzehen
1	Bio Zitrone
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Himalayasalz
1	Bunde frische Petersilie, fein gehackt