Rezept

Schnelle Spaghetti Vongole

Ein Rezept von Schnelle Spaghetti Vongole, am 20.04.2024

Zutaten

	Salz
1 kg	Venusmuscheln
3-4 Zehen	Knoblauch
6 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
500 g	Spaghetti
1	große Zwiebel
2	kleine getrocknete Chilischoten
250 ml	trockener Weißwein
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und und salzen. Die Spaghetti darin nach Packungsanweisung al dente garen.

2. Inzwischen die Muscheln gründlich waschen, offene Muscheln wegwerfen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden, Knoblauch fein würfeln. Die Chilischoten zerkrümeln oder hacken.

3. Das Öl in einem zweiten großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chilis darin ca. 2 Min. andünsten, dabei umrühren. Die Muscheln dazugeben, den Wein angießen und zugedeckt bei mitt- lerer Hitze ca. 10 Min. sanft köcheln lassen.

4. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Muscheltopf öffnen, alle Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, rausfischen und wegwerfen. Salz, Pfeffer und Petersilie dazugeben. Spaghetti abgießen, kurz abtropfen lassen und im Muscheltopf mit den anderen Zutaten mischen.