

Rezept

# Schnelle Spaghetti mit Venusmuscheln

Ein Rezept von Schnelle Spaghetti mit Venusmuscheln, am 15.10.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> Venusmuscheln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>½ Bund</b> Petersilie	<b>1</b> getrocknete Chilischote
<b>500 g</b> Spaghetti	<b>2 EL</b> Öl
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 8 g F, 24 g EW, 93 g KH

## Zubereitung

1. Die Venusmuscheln unter fließendem kaltem Wasser säubern, geöffnete oder beschädigte dabei aussortieren.

---

2. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen ebenfalls fein hacken. Die Chilischote waschen und einmal mit einem spitzen Messer einstechen.

---

3. Das Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen, Knoblauch und ganze Chili dazugeben und bei kleiner Hitze andünsten. Die Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

---

4. Die Spaghetti mit 1 EL Salz in das kochende Wasser geben und darin nach Packungsanweisung al dente garen, dabei zwischendurch umrühren.

---

5. Parallel dazu die Knoblauchmischung in der Pfanne erneut erhitzen und die abgetropften Venusmuscheln dazugeben. Zugedeckt bei großer Hitze ca. 5 Min. garen, bis die Muscheln sich öffnen, dabei mehrmals umrühren. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren.

---

6. Die gegarten Nudeln abgießen und auf die Venusmuscheln geben. Alles gut umrühren und sofort servieren.