

Rezept

Spaghetti mit Muscheln

Ein Rezept von Spaghetti mit Muscheln, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg frische Vongole (Venusmuscheln, ersatzweise 1 Dose à 250 g)	4 Tomaten
400 g Spaghetti	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	Salz
2 EL gehackte Petersilie	100 ml Weißwein (nach Belieben)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Muscheln waschen, abtropfen lassen. Tomaten häuten und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Spaghetti kochen. Öl erhitzen, Muscheln und Knoblauch dazugeben, mit Wein ablöschen. Zugedeckt 5 Min. schmoren lassen. Abgießen, den Sud auffangen. Muscheln auslösen (bis auf einige), mit Tomaten und Petersilie im Sud erhitzen, salzen und pfeffern. Spaghetti abgießen und untermischen.