

Rezept

Spaghetti mit Venusmuscheln

Ein Rezept von Spaghetti mit Venusmuscheln, am 08.09.2024

Zutaten

1 kg Venusmuscheln	1/4 l Weißwein
1 Bund Petersilie	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl
2 EL kalte Butter	2 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
400 g Spaghetti	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, bereits geöffnete Exemplare wegwerfen. Die Muscheln in einen großen Topf geben, mit dem Wein begießen und aufkochen. Etwa 5 Min. garen, bis sich die Schalen geöffnet haben, ungeöffnete Muscheln wegwerfen. Die Muscheln aus dem Topf nehmen und den Sud durch ein Sieb gießen.
2. Die Petersilie waschen, trockentupfen und sehr fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. 4 EL Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und die Hälfte der Petersilie darin andünsten. Den Muschelsud dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter in Flöckchen einrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln wieder in die Sauce geben und erwärmen.
3. Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
4. Das restliche Öl und die Muschelsauce unter die Nudeln mischen. Das Gericht auf vorgewärmte Teller geben.