

Rezept

Spaghetti vongole für Zwei

Ein Rezept von Spaghetti vongole für Zwei, am 04.06.2026

Zutaten

500 g große Vongole (Vongole veraci, auch fein: Miesmuscheln)	1 Bund Petersilie
150 g Kirschtomaten	4 Knoblauchzehen
Salz	250 g Spaghetti
1 getrocknete Chilischote	4 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsebrühe, Fischfond oder Wasser
Pfeffer	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Vongole mit kaltem Wasser bedecken und mind. 10 Min. wässern. Alle offenen Muscheln mit dem Finger anschnipsen, wenn sie sich nicht schließen, wegwerfen.

3. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken, die Stängel aufbewahren. Knoblauch mit der Schale quetschen. Tomaten waschen, halbieren oder vierteln (Traditionalisten lassen die Tomaten weg).

4. Für die Nudeln in einem großen Topf Wasser aufkochen lassen, ca. 8 g Salz pro Liter dazugeben. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung in ca. 10 Min. bissfest garen.

5. Währenddessen 2-3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Muscheln, Knoblauch und Chilischote darin 1 Min. bei starker Hitze anbraten. Mit Gemüsebrühe, Fischfond oder Wasser und Weißwein ablöschen. Petersilienstängel dazugeben. Zugedeckt 5 Min. kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben (Muscheln, die sich nicht öffnen, wegwerfen). Muscheln herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb gießen und aufbewahren. Wer will, kann einen Teil des Muschelfleisches mit einer Muschelschalenhälfte auslösen.

6. Übriges Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Tomaten darin 1 Min. anbraten. Die Muscheln, gehackte Petersilie und den gesiebten Muschelfond dazugeben, die Butter in kleinen Flöckchen unterschwenken. Salzen und pfeffern.

7. Die Nudeln abgießen, nicht abschrecken und tropfnass zu den Muscheln geben. Bei starker Hitze noch 1-2 Min. mischen. Sofort servieren.