

Spaghetti Vongole

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600...700g Spaghetti
- 500g Vongole (Venusmuscheln, mit Schale)
- 400g Cherry Tomaten
- 2...4 Stengel Stangensellerie (ca. 200g)
- Olivenöl
- 2 Peperoncini
- Salz
- Pfeffer
- Paprika-Pulver
- 2dl Weisswein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Frische Petersilie

Vorbereitung:

- Vongole unter fliessendem Wasser waschen, abtropfen (stark geöffnete wegwerfen)
- Cherry Tomaten halbieren
- Stangensellerie klein schneiden
- Peperoncini längs halbieren und je nach Schärfe-Wunsch einen Teil der sehr scharfen Kerne entfernen. Klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Petersilie klein hacken

Zubereitung:

- Öl in Bratpfanne erhitzen und Vongole beifügen und kurz dünsten bis alle Muscheln offen sind. Achtung: Deckel drauf, es spritzt am Anfang!
- Zwiebeln und Knoblauch beifügen und mitdünsten bis die Zwiebeln glasig sind, mit Paprika würzen
- Mit Weisswein ablöschen
- Halbierete Cherry Tomaten beifügen auf kleiner Hitze ca. 5 Minuten mitdünsten
- Sellerie und Peperoncini beifügen und 10...15 Minuten weiter köcheln lassen.
- Wenn die Tomaten genügend zerfallen sind und sie Haut sich gelöst hat, mit Pfeffer und Salz würzen, und fertig ist die Sauce
- Parallel dazu die Spaghetti in grosser Pfanne kochen bis sie „al dente“ sind.
- Am Schluss Spaghetti in grosser Schale anrichten und mit der Vongole Sauce und der Petersilie gut vermischen
- Im 80°C erwärmten Ofen ca. 5 Minuten setzen und heiss werden lassen.

Tipp:

- Die Sauce mit den Muscheln immer sehr sachte rühren, damit sie nicht zu den Schalen rausfallen!
- Die Spaghetti lieber zu hart als zu weich kochen. Sie werden am Schluss im Ofen mit der Sauce noch etwas weicher. Auf keinen Fall Käse streuen über Vongole Spaghetti!
- Die Sauce mit den Vongole sorgfältig rühren, damit nicht zu viele Muscheln zu den Schalen rausfallen.

