

Spaghetti alla vongole



Thema:	ein Klassiker für alle die Muscheln lieben,.....
Saison:	Italien hat immer Saison 😊
Besonderheit:	mit frischen Spaghetti
Zu Beachten:	auch beim Kochen einen guten lokalen Wein verwenden

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen)

0,5 kg	Vongole (TK)
250 g	(frische) Spaghetti
2	Zwiebel
1	chinesischer Knoblauch
1/2 Bund	Petersilie
ca. 300 ml	Italienischer Weißwein
n.B.	Olivenöl
n.B.	Bio-Zitrone
n.B.	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel in Viertelmonde schneiden und den Knoblauch grob hacken. Die Petersilie fein hacken und etwas Zitronenabrieb (Zitronenzeste) vorbereiten. In einer großen Pfanne die Zwiebel anrösten und den Knoblauch dazugeben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und die Zitronenzeste und etwas Saft von der Zitrone dazugeben.

Die tiefgefrorenen Muscheln kurz mit heißem Wasser abspülen (damit das „Auftauwasser“ weg ist) und danach sofort in den Sud geben und ca. 10 Minuten mitköcheln lassen. Nach der halben Garzeit die gehackte Petersilie dazugeben. Zum Schluss die al dente gekochten Spaghetti kurz untermischen und sofort heiß servieren.

Wir hatten dazu einen Südtiroler Kerner (Weißwein) aus dem Eisacktal und einen Salat mit ganz frischen roten und grünen Tomaten.



Gutes Gelingen und Guten Appetit