

Spaghetti alle vongole

(Spaghetti mit Venusmuscheln)

Zutaten für 4 Personen:

400g Spaghetti
50g Butter
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
2 Gläser Weißwein
2 Knoblauchzehen
2 Gläser Vongole
1-2 Brühwürfel
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
1 Tasse Olivenöl extra vergine
1 Peperoncinoschote (oder etwas Peperoncino pulver)

Die Spaghetti nicht ganz gar kochen, abgießen und dabei etwas vom Kochwasser auffangen. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel glasig dünsten, die Peperoncinoschote, die durchgepressten Knoblauchzehen und den Weißwein zugeben. Einige Minuten köcheln lassen. Nun die Brühwürfel und den abgetropften Sud der Vongole zufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Zum Schluß die Venusmuscheln unterheben und durchziehen lassen. Die Spaghetti mit in die Pfanne geben und unter Umrühren nochmals aufkochen lassen. (Eventuell etwas vom Nudelkochwasser zufügen). Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

