



SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN

Für zwei Portionen

½ kg Venusmuscheln, 1 Knoblauchzehe,
2 EL Olivenöl, 70 ml Weißwein,
100 ml Wasser, ½ getrocknete Chilischote,
125 g Kirschtomaten, 160-200 g Spaghetti,
Petersilie, Meersalz, Pfeffer

1

Venusmuscheln in einem Sieb so lange mit kaltem Wasser ausspülen, bis der Sand komplett entfernt ist. Knoblauch in Scheiben schneiden, in 1 EL Olivenöl anschwitzen.

2

Gewässerte Venusmuscheln hinzugeben, kurz durchrühren. Sobald sich die Venusmuscheln geöffnet haben, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Wasser aufgießen.

3

Tomaten waschen, halbieren. Chilischote zermahlen und zusammen mit den Tomaten zu den Venusmuscheln geben. Kurz durchkochen.

4

Währenddessen Spaghetti in Salzwasser kochen, abgießen, unterrühren. Petersilie hacken, untermischen, restliches Olivenöl einrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Bon Appetit!

