

Spaghetti alle vongole



Zutaten für 2 Personen:
Vongole-Muscheln 500 g
Spaghetti 150 g
Knoblauchzehe 1 Stück
Butter 1 EL
Olivenöl 3 EL
Weißwein 50 ml
Mehl 1 TL

Tipp: Die Muscheln nur kurz mit kaltem Wasser abspülen, nicht länger ins Wasserbad geben, wie so häufig empfohlen. Denn so bleibt der Meer- und Eigengeschmack der Vongole-Muscheln besser erhalten.

Schritt 1:

Wascht eure Muscheln in kaltem Wasser und sortiert bereits geöffnete oder beschädigte Exemplare direkt aus. Schneidet den Knoblauch in möglichst kleine und feine Würfel und dünstet sie dann in einer großen Pfanne, die ihr dann in 2 EL Olivenöl andünstet, bis sie glasig sind.

Schritt 2:

Nun gebt ihr die Butter und den Weißwein dazu, lasst alles unter stärkerer Hitze aufschäumen und gebt die Muscheln hinein. Schwenkt diese immer wieder, indem ihr die Pfanne ab und zu vorsichtig rüttelt und lasst sie zugedeckt 7 Minuten garen. So können sich die Muscheln öffnen, und der Sud wird gleichmäßig verteilt. Während des Kochvorgangs müssen sich die Muscheln öffnen. Exemplare, die verschlossen bleiben, unbedingt aussortieren und wegwerfen!

Schritt 3:

Mixt in einem Schälchen 1 EL Öl mit dem Mehl und gebt es in die Muschel-Sauce. So wird sie cremiger und etwas dickflüssiger.

Schritt 4:

In der Zwischenzeit kocht ihr eure Spaghetti nach Geschmack bissfest oder weich. Dann lasst eure Nudeln kurz in einem Sieb abtropfen und vermengt sie mit den Muscheln. Wichtig: Die Nudeln kommen in die Muschelpfanne, nicht umgekehrt – das Nudeln-zur-Sauce-Prinzip ist in der italienischen Küche ein unausgesprochenes Gesetz.

Schritt 4:

Erwärmt eure Spaghetti alle vongole nochmal, schmeckt sie mit Salz ab und serviert sie auf tiefen Tellern.

Buon appetito!