

# Spaghetti alle vongole

Dieses Pastagericht mit Venusmuscheln (*vongole*) stammt ursprünglich aus Neapel und wird heute überall an den Küsten der Apenninenhalbinsel serviert.

## **Zutaten** (für 6 Personen)

600 g dicke Spaghetti, 1 - 1,5 kg Venusmuscheln (*vongole*), 1 Knoblauchzehe, 600 g geschälte Tomaten, Olivenöl, 1 getrocknete Peperonischote, Salz, Pfeffer, Petersilie.

## **Zubereitung**

Die Muscheln zunächst für einige Stunden in Salzwasser einweichen, damit sie den Sand verlieren. Anschließend sehr sorgfältig unter fließendem Wasser mit einer Wurzelbürste reinigen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Muscheln in die Pfanne legen, wo sie sich aufgrund der Hitze innerhalb kurzer Zeit öffnen. Die Muscheln aus der Pfanne nehmen und das Wasser, das sich in der Pfanne gesammelt hat, durch ein Haarsieb passieren und beiseite stellen. Anschließend die Knoblauchzehen kurz in reichlich Olivenöl anbraten und sobald sie braun wird, aus der Pfanne nehmen und wegwerfen. Die geschälten Tomaten in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis sie zerfallen. Mit Salz, Pfeffer und zerriebener Peperonischote würzen. Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, das abgeseibte Muschelwasser sowie die Muscheln in die Pfanne geben und alles auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Die Petersilie sowie etwas Olivenöl und Pfeffer in die Sauce geben, bevor man sie vom Herd nimmt. Die in reichlich Salzwasser *al dente* gekochten Spaghetti abgießen und mit dem *sugo alle vongole* mischen.

Die Muscheln werden traditionell in der Schale serviert. Üblicherweise wird zu Pastagerichten mit Meeresfrüchten kein Parmesankäse gereicht.