

Spaghetti alle Vongole

Im Dezember besuchten wir in Solothurn das Krippenspiel. In der Trattoria da Daniele liessen wir uns zum Mittagessen nieder. Meine Wahl fiel auf die Spaghetti alle Vongole. Unsere Jungs waren so begeistert von den tollen Müsschelchen, dass für mich nur noch die Spaghetti übrig blieben... Grund genug bei der nächsten Gelegenheit das Rezept nach zu kochen.

Zutaten für 4 Personen

1000 kg Vongole (Venusmuscheln)
Olivenöl
4 Knoblauchzehen, in Scheiben
geschnitten
4 dl trockener Weisswein
½ Peperoncini

500 g dünne Spaghetti
100 g Cherrytomaten, halbiert
ein Bund glattblättrige Petersilie,
gehackt
Salz und Pfeffer

Die Vongole sofort nach dem Kauf in lauwarmes Salzwasser geben. (1 EL Salz pro Liter Wasser). Nach 30 Minuten beschädigte und offene Muscheln aussortieren und wegwerfen.

Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchscheiben hineingeben und andünsten. Die Muscheln dazugeben und mitkochen bis sich die Schalen öffnen. Diesmal die geschlossenen Muscheln rausnehmen und wegwerfen, sie sind ungeniessbar.

Mit Weisswein ablöschen und köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einer grossen Pfanne Wasser für die Pasta aufkochen. Salz dazugeben. Die Spaghetti al dente kochen. Das Wasser abgiessen.

Die Spaghetti, die Tomaten und die Petersilie zu den Vongole geben und gut durchmischen. Ein paar Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Weintipp: Dazu passt am besten ein fruchtig frischer Grillo aus Sizilien, ein spritziger Verdejo aus dem Spanischen Rueda oder ein leichter, aber gefälliger Rot oder Rosé vom Gardasee oder ein leichter Nero d'Avola ohne Fassausbau.

Aus unserem Sortiment:

Lumà Grillo, Tenuta Cellaro, Sicilia

La Almedrera, Val de Vid, Rueda

Rosso Passo, Lenotti, Veneto

Terzo Sogno Nero d'Avola, Sicilia