▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Spaghetti Vongole

Zutaten für zwei Personen

Für das Gericht:
½ kg frische Vongole Muscheln
200 g Spaghetti (Dicke 3)
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
½ Bund Petersilie
200 ml Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Geöffnete Muscheln aussortieren.

Geschlossene Muscheln mehrere Minuten im kochenden Wasser garen, bis sie sich öffnen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili fein hacken. Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl angehen lassen. Die ausschließlich geöffneten Muscheln dazugeben und kurz mitschwenken, mit Weißwein ablöschen, Deckel draufgeben und zur Seite bestellen.

Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen und direkt aus dem Kochwasser zu den Muscheln geben und durchschwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unterheben.

Muscheln sofort servieren.