



Spaghetti Vongole

Rezept von: Julian Kutos

Zutaten:

4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
Olivenöl zum Braten
1 Chili
250 g Gemüse nach Belieben (Tomaten, Zucchini oder Fenchel)
1 kg Muscheln nach Belieben (Miesmuscheln, Venusmuscheln oder gemischt)
250 ml Weißwein
Schale von 1 Bio-Zitrone
500 g Spaghetti

Gremolata

½ Bund Petersilie
50 g Semmelbrösel
Schale von 1 Zitrone
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Muscheln in kaltem Wasser einlegen und 10 min stehen lassen. Muscheln von außen putzen, „Muschelbart“ abziehen. Geöffnete oder gebrochene Muscheln Gemüse klein schneiden. Knoblauch, Schalotte und Petersilie fein hacken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Für die Sauce einen großen Topf mit Olivenöl erhitzen. Petersilie, Schalotte und Gemüse einige Minuten braten. Sauce salzen und pfeffern. Die gesäuberten Muscheln und Knoblauch in die Sauce geben, zudecken und 5 bis 10 min bei mittlerer Hitze kochen. Pasta in einem großen Topf laut Packungsanleitung kochen. Die Nudeln 2 bis 3 Minuten vor der Zeit herausnehmen. Muscheln die nach dem Kochen noch geschlossen sind sind, entfernen. Die Pasta zu den Muscheln geben und ein paar Minuten weiterkochen. Die Pasta in einer großen Schüssel servieren, mit Gremolata garnieren.