

Spaghetti Vongole (2 Personen)

320 gr Spaghetti
1 kg Venusmuscheln
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
2 Tomaten
5 dl Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
Salz
Pfeffer
Öl (Olivenöl)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Peterli in Olivenöl leicht anbraten.
2. Muscheln in 2 EL Olivenöl anbraten mit Weisswein ablöschen und sofort Gemüsebouillon begeben.
3. Zugedeckt 5 Min. köcheln lassen.
4. Muschelsud absieben und zur Knoblauch/Peterli Sauce begeben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Offene Muscheln begeben.
7. Spaghetti hinzugeben, mischen und servieren.