

SPAGHETTI VONGOLE MIT KRÄUTERÖL

Zutaten

- 1 Kg Vongole
- 1 Schalotte
- 1 TL [Knoblauch](#)
- ½ Zitrone
- 2 EL [Italienische Kräuter](#)
- 2 EL [Peperoncino](#)
- 500g Spaghettoni
- Salz
- 8 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Muscheln unter fließendem Wasser waschen. Beschädigte oder geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen. Schalotte und Knoblauch hacken. Zitrone auspressen. Kräuterblättchen abzupfen. Peperoncino längs halbieren und entkernen. Peperoncino in Streifen schneiden. Spaghettoni in reichlich Salzwasser al dente kochen. In ein Sieb abgiessen und gut abtropfen lassen.

Inzwischen wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Peperoncino dazugeben und andünsten. Muscheln dazugeben, mischen und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten, bis sich die Muscheln öffnen. Nicht geöffnete Muscheln wegwerfen. Spaghettoni zu den Muscheln geben und alles mischen. Kräuter mit restlichem Öl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Spaghetti Vongole mit Kräuteröl und restlichem Zitronensaft beträufeln und servieren.

La Cucina

