

Spaghetti Vongole a la „Schlore“

Das ist fast schon Fast Food: Bis die Spaghetti gar sind, ist auch der Sugo mit den Muscheln fertig. Der Italiener unterscheidet zwischen zwei Varianten: al pomodoro, mit einer Tomatensoße, oder al bianco, also mit etwas Weißwein und im eigenen Saft gegart. Das bedeutet Muscheln pur. Hier die salomonische Mitte: Muscheln gedünstet, angereichert mit ein paar frischen Tomatenwürfeln.

Zutaten für vier bis sechs Personen: (je nach dem ob es eine Vorspeise oder Hauptgericht sein soll)

600 g Spaghetti (Die besten gibt's bei mir)
1 kg Vongole (kleine Herzmuscheln) können auch gefroren sein (gibt's bei mir)
1 Zwiebel
1 Teelöffel bestes Paprikapulver
3 EL bestes Olivenöl zum anbraten, 4 EL zur Geschmacksverbesserung (gibt's bei mir)
2 Knoblauchzehen
3 EL geschnittene Blattpetersilie
nach belieben 1-2 Chilischoten (das können frische sein, rot und grün, aber auch getrocknete)
3-4 reife Tomaten, klein geschnitten, oder 400 ml Dosentomaten (Man kann auch mischen)
1 kleines Glas trockener Weißwein (gibt's bei mir)
Salz, Pfeffer, Parmesan (gibt's bei mir)

Zwiebel fein würfeln und in einer weiten, tiefen Pfanne oder einem flachen, breiten Topf in heißem Olivenöl andünsten, den gehackten Knoblauch und 1 Esslöffel der ebenfalls klein gehackten Petersilie hinzufügen. Wer Chilis mag, der rührt sie nun nach Belieben entkernt und fein gewürfelt oder – die getrockneten – zerrieben oder im Ganzen (je nachdem, wie viel Schärfe gewünscht wird) dazu.

Das Paprikapulver unterrühren, und sofort das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und heftig kochen lassen. Die Tomaten dazugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen!

In der Zwischenzeit!

Die Muscheln mit kaltem Wasser abspülen! Die gefrorenen brauchen nicht aufgetaut werden!

In einem großen Topf mindestens 3 Liter Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen.

Das Nudelwasser salzen und die Pasta hineingleiten lassen. Meine „Martelli“ Nudeln brauchen jetzt ca. 8-9 Minuten. Da sind diese aber noch nicht fertig! Sie ziehen nachher noch im Muschelsud!

Wichtig! Nach 5 Minuten Kochzeit der Nudeln, müssen die Muscheln in die Tomatensauce.

Die Vongole in die Tomatensauce dazu geben, Deckel auflegen und 5-7 Minuten heftig kochen lassen.

Die Muscheln müssten sich nun geöffnet haben und Ihren leckeren Sud freigesetzt haben!

Den Nudeltopf neben die Pfanne stellen und die noch nicht fertig gekochten Nudeln in die Muschelpfanne geben. Oder Spaghetti abgießen, dann aber noch ein Glas Nudelwasser aufheben!

Die Nudeln sollen sich, jetzt mit dem leckeren Sud aufsaugen. Dauert ca. 5 Minuten

Nudeln gut mit den Muscheln vermengen, und Deckel auflegen. Sollte keine Brühe mehr drin sein, und die Nudeln noch zu hart sein, dann mit Nudelwasser aufgießen!

Die Vongole pfeffern. Salz wird vermutlich nicht nötig sein – die Spaghetti bringen davon genug. Das restliche Olivenöl und die restliche Petersilie untermischen. In der Pfanne servieren.

Wer möchte kann dann noch im Teller frisch geriebenen Parmesan drüberstreuen!

Tipp: Die Vongole schmecken auch ganz ohne Pasta, einfach im Suppenteller servieren, mit einem Löffel für den Sud, zusammen mit einem Stück Weißbrot.

Noch ein wichtiger Tipp: Für den Geschmack des gesamten Gerichts muss das Nudelwasser stark gesalzen sein. In Italien rechnet man mit Meerwasserkonzentration, das bedeutet circa 10 Gramm auf 1 Liter Wasser. Das klingt viel und mag Sie erschrecken, aber probieren Sie es einmal. Sie werden dann verstehen, warum die Pastagerichte in Italien immer herzhafter schmecken als bei uns!

Getränk: Ein kräftiger Weißwein, ein Lambrusco oder ein leichter Rotwein passen super dazu!

