



Venusmuscheln in Tomatensoße

Man nehme für 4 Portionen:

300 g Orzo-Nudeln [Fregola]
1 kg Venusmuscheln
4 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 roten Peperoncino
1 Bund Petersilie
1 Schuss Weißwein
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

- Muscheln kontrollieren, offene Muscheln aussortieren
- Nudeln in Salzwasser garen, dann abgießen
- Tomaten häuten, den Stielansatz entfernen, dann passieren
- Knoblauchzehen Halbieren, pellen, den Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden
- Peperoncino nach Geschmack ganz oder teilweise entkernen und fein schneiden
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken

Tomaten mit etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, salzen und pfeffern, dann die Nudeln zufügen. In einem zweiten Topf wieder in etwas Olivenöl den Knoblauch und den Peperoncino andünsten. Mit etwas Wein und derselben Menge Wasser ablöschen, Muscheln zugeben, Deckel auflegen und garen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Muscheln aus dem Topf nehmen und warmstellen, den Sud bei starker Hitze etwas einkochen lassen und zu den Nudeln geben. Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen, die Muscheln darauf, alles mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt trockener Weißwein.