

## Spaghetti Vongole

### **Für 6 Portionen**

Die Venusmuscheln gut waschen, die geöffneten wegwerfen.

In einer großen Pfanne großzügig Olivenöl erhitzen und dann 3 kg Muscheln zugeben.

Deckel auflegen, etwa 8-10 min warten, mehrmals umrühren. Dann sollten die Muscheln offen sein, die geschlossenen wegwerfen.

9 Zehen Knoblauch und 6 große Tomaten klein hacken und zu den Muscheln geben. Mit  $\frac{3}{4}$  l Weißwein aufgießen und kurz aufkochen lassen. Vorsichtig salzen, da die Muscheln schon salzig sind! und pfeffern. Reichlich gehackte Petersilie zugeben und mit den gegarten Spaghetti in der Pfanne mischen.