

Spaghetti mit Venusmuschel - Sugo

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Muschel(n) (Venusmuscheln)
250	ml	Weißwein
1		Zwiebel(n)
2		Knoblauchzehe(n)
2	Essl.	Öl
1	Bund	Petersilie, gehackt
400	Gramm	Spaghetti
		Salzwasser
		Salz und Pfeffer
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Die Muscheln putzen. Den Weißwein erhitzen, die Muscheln zugeben und 4 Min. kochen lassen. Den Muschelsud durch ein Sieb abgießen. Die Muscheln aus der Schale lösen.

Die Zwiebel und den Knoblauch hacken. Das Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und die Hälfte der Petersilie darin anschwitzen. Den Muschelsud zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.

Die Nudeln im Salzwasser kochen. Die Butter in die kochende Muschelsoße geben, mit dem Schneebesen einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Muschelfleisch und die restliche Petersilie zugeben und mit den Nudeln anrichten.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe