

LINGUINE ALLE VONGOLE

4 Personen
1 kg frische Venusmuscheln
Meersalz
350 g Pasta linguine
3 EL natives Olivenöl, plus etwas mehr zum Beträufeln
2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
16 Kirschtomaten, halbiert
1 Handvoll Petersilienblätter, frisch gehackt
150 ml Weißwein

Die Venusmuscheln gründlich unter fließendem kaltem Wasser säubern. Dann in einer Schüssel mit reichlich gesalzenem kaltem Wasser bedecken und 2 Stunden einweichen - so werden die Venusmuscheln endgültig gereinigt. Anschließend unter fließendem kaltem Wasser abspülen und beiseitestellen. Beschädigte oder offene Muscheln entsorgen. Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und die linguine darin al dente garen. Das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Knoblauch, Tomaten und die Hälfte der Petersilie zugeben und 1 Minute anschwitzen. Die Venusmuscheln zufügen und 1 Minute sautieren. Dann den Weißwein zugießen, einen Deckel auflegen und 2 Minuten garen, bis sich die Muschelschalen geöffnet haben, Noch geschlossene Venusmuscheln entsorgen. Die Pasta abseihen, unter die Venusmuscheln heben und 1 Minute ziehen lassen. Vom Herd nehmen und mit der restlichen Petersilie und etwas Olivenöl garnieren.

Sofort servieren.