

*Tici Kaspar*

## ORECCHIETTE CON VONGOLE

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 - 500 g Orecchiette
- 1 kg Vongole, frisch
- ½ Bund Petersilie, grob gehackt
- 4 - 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Schuss Weißwein
- Olivenöl nach Belieben

### Zubereitung:

- Die Pasta in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- In einem zweiten Topf die Muscheln, ohne Wasser, dafür mit einem Schuss Weißwein, zugedeckt für 3 bis 5 Minuten dünsten bis alle geöffnet sind.
- Die abgeseigte Pasta, Knoblauch und Petersilie zu den Muscheln untermengen.
- Mit einem guten Schuss Olivenöl sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Orecchiette mit dem Muschelsaft für 1 - 2 Minuten ziehen lassen, sodass die Pasta das Muschel-Aroma aufsaugen kann.
- Die Pasta im Topf servieren und mit reichlich Weißbrot zum Tunken genießen.

**TIPP! Die Muscheln nach dem Einkauf und vor der Weiterverarbeitung in einer Schüssel mit kaltem Wasser im Kühlschrank aufbewahren.**

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht