



Spaghetti alle vongole fujute

Ok, ich gebe es zu. Liest man den Rezeptnamen, hat man das Gefühl es sei einen Zungenbrecher. Es kann sogar vorkommen, dass ein Italiener aus dem Norden dieser Begriff auf die Schnelle nicht versteht.

Spaghetti alle vongole fujute ist ein typisches neapolitanisches Gericht und heisst übersetzt – Spaghetti mit geflohenen Muscheln.

Jetzt wird es immer lustiger. Was soll es bitte bedeuten mit geflohenen Muscheln?

Es gibt einige Versionen/Geschichten, wie es zu diesem Gericht kam. Man möchte mit diesem Gericht erreichen, dass man das Gefühl bekommt, einen Teller Spaghetti mit Muscheln zu geniessen, obwohl gar keine Muscheln im Teller sind.

Die Kombination mit der gedünsteten Knoblauchzehe, den Cocktailtomaten und der vielen Petersilie verleiht einem genau dieser Geschmack.

Ein super schnelles aber umso köstlicheres Gericht. Ein wahrer Gaumenschmaus, welcher mit sehr wenig Zutaten zubereitet werden kann.

Wer es vegetarisch oder gar vegan man, ist mit diesem Gericht mit dabei.

Heute Abend eröffnet Italien die Europäische Fussballmeisterschaft, da musste ein super feines italienisches Gericht her.

Ich kann nur noch die Daumen drücken und FORZA AZZURRI rufen.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

400 g Spaghetti

1 Knoblauchzehe

Olivenöl nach Bedarf

1 Büschel Petersilie

ca. 350 g Cocktailtomaten

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Peperoncini nach Belieben

Zubereitung

Cocktailtomaten waschen und halbieren.

In einer grossen Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen.

In eine weite Pfanne Olivenöl zusammen mit einer zerquetschen Knoblauchzehe und Peperoncini (nach Belieben) erwärmen.

Gehackte Perersilienstängel dazu geben und einige Sekunden erwärmen. Geschnittene Cocktailtomaten dazu geben und auf mittlerem Feuer während ca. 15 Minuten zu einer Sauce köcheln lassen. Sollte die Flüssigkeit zu fest verdampfen, etwas Kochwasser dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehe entfernen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe al dente kochen. Etwas Kochwasser auffangen.

Die Spaghetti abtropfen und zur Sauce geben und gut Vermengen. Etwas Kochwasser zu den Spaghetti geben und weiter Vermengen.

Zum Schluss mit viel gehackter Petersilie bestreuen und Spaghetti geniessen.

