

Helmut Berger: Spaghetti Vongole

😊 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/helmut-berger-spaghetti-vongole

Zutaten für 4 Personen:

- Spaghetti Nr.5 oder Linguine
- Olivenöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Hand voll glatte Petersilie
- getrocknete Peperoncini vom Strauch
- 500 g Vongole (ausgelöst) und eine Handvoll zur Deko mit Schale
- 250 g kleine Tintenfische
- 250 g kleine Krabben
- kleine sizilian. Tomaten
- 1 Dose geschälte Tomaten

Die Zubereitung:

Die Spaghetti aufsetzen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Knoblauch schälen, halbieren und kurz anbraten. Die Peperoncini kleinschneiden und mit den Tintenfischen einige Minuten braten. Nun die ausgelösten Muscheln in die Pfanne geben und unter Wenden weiter braten. Tomatensaft aus der Dose und die Tomaten mit der Hand zerquetscht dazugeben. Petersilie dazu. Abschließend die Krabben kurz mitgaren lassen.

Spaghetti kurz bevor sie "al dente" sind, abgießen und unter den Muschel-Tomatensud rühren. Die kleinen Tomaten vierteln und darüber verteilen. Dann salzen, pfeffern und servieren!

Rezept: Helmut Berger

Quelle: alfredissimo! 25.06.1999