



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Garnelen-Bisque**

\*\*\*\*\*

**Spaghetti alle Vongole**

\*\*\*\*\*

**Gefüllte Seezungenröllchen**

\*\*\*\*\*

**Apple, prune and butterscotch compote**

**Zutaten:**

**Zubereitung:**

**Spaghetti alle Vongole**

1 kg	Venusmuscheln	
1 EL	Olivenöl	
3 Stk.	Knoblauchzehen	
2 Stk.	Chili getrocknet	
250 ML	Weisswein	
300 g	Spaghetti	
1 Bund	Petersilie	gehackt
	Salz, Pfeffer	

Muscheln abschrubben, beschädigte oder offene Muscheln wegwerfen. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Olivenöl erhitzen, feingehackten Knoblauch und Chili zugeben und andünsten. Muscheln und Weisswein zugeben. Zugedeckt ca. 4 Minuten kochen, die Pfanne gelegentlich schwenken, bis die Schalen geöffnet sind. Muscheln auf eine Platte legen und die Ungeöffneten wegwerfen.

Die Kochflüssigkeit aufbewahren!

Das Muschelfleisch auslösen und beiseite stellen.

Die Spaghetti im Salzwasser knapp al dente kochen, abgiessen und kurz abtropfen lassen. Spaghetti in Pfanne zurückgeben. Muschelfleisch, Petersilie und Muschel-Kochflüssigkeit zugeben. Alles mischen, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort anrichten. Falls die Spaghetti zu trocken sind, etwas mehr Muschel-Kochflüssigkeit oder sehr gutes Olivenöl zugeben.