

# Spaghetti alla Tarantina

## Zutaten

1½ kg di Vongole (Venusmuscheln)  
1½ kg di Cozze (Miesmuscheln)  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Petersilie  
3 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer und Peperoncino  
2 Büchsen pürierte Pelati  
Basilikum geschnitten

## Zubereitung

Muscheln gut reinigen und ½ Std. im Wasser kochen, bis sie sich öffnen. Inhalt beiseite stellen. Den Sud sieben, bis er keine Rückstände mehr aufweist

2 gepresste Knoblauchzehen in Olivenöl dünsten  
Inhalt der Muscheln mitdünsten, Petersilie dazugeben  
Mit 3 dl Weisswein ablöschen, Sud der Muscheln dazugeben  
Würzen mit Salz, Pfeffer, Peperoncino  
2 Büchsen pürierte Pelati dazugeben  
Basilikum schneiden und dazugeben  
½ Std. köcheln lassen

Spaghetti kochen, anschl. Sugo darübergerben  
Als Garnitur können ein paar ganze Muscheln dazuserviert werden

