



## Spaghettini mat Venusmuschelen, aglio, olio e peperoncino

### *Ingrediénte fir 4 Leit*

Venusmuschelen (Palourdes)	1 kg
Spaghettini	500 g
Olivenueleg extra vergine	100 ml
Wäisse Wäin	100 ml
Schalotten	80 g
Knuewelek	2 Zéiwen
Roude Piment	2 Stéck
Péiterséileg, Estragon an Dëll	1 Strauss

### *Preparatioun*

De Knuewelek an d'Kraider häckselen, duerno d'Pimenten an d'Schalotte kleng schneiden. D'Spaghettini an enger grousser Quantitéit gesalzte Waasser kachen. Während där Zäit den Ueleg an enger Kasseroll waarm maachen. D'Schalotten dra schweesse loossen an de Knuewelek mam Piment dobäi ginn. Dat Ganzt op klengem Feier kuerz kachen, dann d'Muschelen dobäi maachen. Mat wäissem Wäin ofläschen a mijotéiere loose bis d'Muschelen opginn. D'Spaghettini ofschëdden an 30 Sekonne laang bei d'Muschelen an d'Kasseroll ginn. D'Spaghettini an den Telleren dresséieren, mam Jus a mat de Muschelen nappéieren. D'Kraider driwwer streeën an direkt zerwéieren.