



Spaghetti Vongole

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10 Portionen

1 kg	Vongole	300 g	Spaghetti
2 Zehen	Knoblauch	2	Schalotten
1	Chili Schote		Olivenöl
	Weißwein	200 g	Cherrytomaten
1/2	Zitronen	1	Staudensellerie
500 ml	Gemüsebrühe		Petersilie, glatt zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Muscheln unter fließendem Wasser in einem Sieb abspülen und kaputte oder offene Muscheln aussortieren.
2. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und beides in sehr feine Streifen schneiden.
3. Beides mit der Chilischote in etwas Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne oder einem großen Topf andünsten. Wer es scharf mag, öffnet die Chilischote vorher.
4. Die Muscheln dazu geben, abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.
5. In der Zwischenzeit Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
6. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen.
7. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls dazu geben.
8. Gemüsebrühe zugeben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
9. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und halbieren und die Staudensellerie in 2-3mm breite Streifen schneiden. Beides zugeben und für weitere 5 Minuten ziehen lassen.
10. Pasta mit glatter Petersilie auf dem Teller anrichten.

Achtung! Die geschlossenen Muscheln nicht essen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu

11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN