



## LINGUINE VONGOLE

Eine Pfanne erhitzen und etwas Olivenöl, Knoblauch und Chilischoten hineingeben. Wenn der Knoblauch goldfarben gebräunt ist, den geschnittenen Fenchel und die Tomaten hinzufügen. Einige Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Venusmuscheln und den Wein hinzufügen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen, kochen lassen und von Zeit zu Zeit die Pfanne schwenken, bis sich die Venusmuscheln öffnen. Alle geschlossenen Muscheln wegwerfen. Den Herd ausschalten und den Deckel abnehmen.

Die Linguine in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Die Linguine zu den Venusmuscheln in die Pfanne geben. Die Nudeln etwas Sauce ansaugen lassen und dann mit Petersilie und Fenchelblättern bestreuen. Sofort servieren und guten Appetit!

### Für 4 – 6 Personen

Olivenöl	1 kleines Glas trockener Weißwein
2 geschälte und fein geschnittene Knoblauchzehen	200 g Linguine
2 kleine, getrocknete Chilischoten, kleingehackt	1 kleiner Bund Petersilie, kleingehackt
½ fein geschnittene Fenchelknolle und gehackte Fenchelblätter	
½ Dose Eiertomaten von guter Qualität	
2 große Handvoll kleine Venusmuscheln	