

## ZUTATEN

- 500 g Vongole (Venusmuscheln)
- 300 g Spaghetti
- 1/2 rote Chilischote, fein gehackt, ohne Kerne
- 2 fein geriebene Knoblauchzehen
- 1 Glas trockener Weißwein, zum Beispiel Riesling MONOPOL
- 2 Schalotten, feingeschnitten
- 1/2 Bündel Petersilie, fein gehackt
- Natives Olivenöl
- Topping: frische Kresse oder Basilikum



## ZUBEREITUNG

1. Die Vongole unter fließendem kaltem Wasser waschen und abspülen. Offene / zerbrochene Schalen aussortieren.
2. Für die Nudeln: Ausreichend große Menge Salzwasser zum Kochen bringen
3. Einen guten Schuss Olivenöl in eine tiefe, erhitzte Pfanne geben. Schalotte, Chili und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten.
4. Die Nudeln al dente kochen
5. Die Muscheln zu der Schalotten-Chili-Öl-Mischung geben, die Hitze etwas erhöhen, mit Riesling ablöschen, gut durchschütteln und kochen lassen, bis sich die Vongole geöffnet haben und die Flüssigkeit etwas reduziert ist.
6. Pasta nur leicht abtropfen lassen und mit den Vongole vermischen, die gehackte Petersilie unterheben. Nach Geschmack mit Kresse finalisieren.

Dazu passt: Gesellschaft von guten Freuden  
Dazu trinken wir: Riesling Monopol, Schloss  
Gutenberg, 2020



## Vongole im Rieslingsud "Meine Freiheit"

 2 Portionen  25 Minuten

Was hat der Riesling mit dem Meeresboden gemeinsam?

Schonmal was von Wein gehört, der auf uraltem Meeresboden gedeiht? Vor mehr als 20 Millionen Jahren bedeckte ein flaches Urmeer auch die Lagen rund um Schloss Gutenberg an der Nahe. Aus diesem Meer entstand das Terroir der Gutenberg mit ihren markant rötlich, sandig kiesigen Lehmböden, auf denen unser Riesling "MONOPOL" zu Hause ist.

Zu Ehren dieses besonderen Weins haben wir Vongole im Rieslingsud "Meine Freiheit" für Sie kreiert. Und so schließt sich der kulinarische Kreis.

