

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, feingehackten
- 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.

