



W-Nuss ...

... oder wie Liebe durch den Magen geht ...

Zutaten: für 2 Tennisspielerinnen und 2 Muschelsucher
2 kg frische Venusmuscheln (vom Fischhändler Ihres Vertrauens)
400 g Spaghettini
1 Büchse Pelati
Knoblauch und Zwiebeln, beides fein geschnitten
Peterli, fein gehackt
1 Stück Peperoncini
Salz, Pfeffer
Weiswein
Olivenöl

Zubereitung

... Die Muscheln sehr gut waschen und in einem weiten Topf mit etwas Wasser kochen ... Die geschlossenen Muscheln wegwerfen und die übrigen nochmals gut waschen und abtropfen lassen ... Den Knoblauch bis und mit Peperoncini in Olivenöl andünsten ... Die Muscheln begeben, würzen und mit Weisswein ablöschen ... Nun die Tomaten unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles noch einmal heiss werden lassen ... Die al dente gekochten Spaghettini sofort dazugeben und alles vorsichtig mischen ...

Tipps:

... Halten Sie nach der Venus Ausschau und achten Sie dabei auf fliegende Tennisbälle ... Greifen Sie nicht nach dem Planeten, stillen Sie Ihren Hunger mit den heissen Spaghettini alle vongole ... Die leeren Muscheln schenken Sie den Muschelsuchern für tolle Halsketten ... Wünschen Sie weitere Halsketten oder ein Muschelorakel, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.youtube.com/watch?v=emnHq0ZomxU>
<http://www.youtube.com/watch?v=vOE0IKXOLdk>
<http://www.youtube.com/watch?v=26q1BNZJ4v8>
<http://www.youtube.com/watch?v=BS6nJT3d8Qo>
<http://www.youtube.com/watch?v=f-XsErH6WJI>

HOTLINE: info@koifischer.ch

