

## SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN UND CHAMPIGNONS IN ARTISCHOCKENCREME



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackte Schalotte anschwitzen, die Venusmuscheln hinzufügen und mit Weißwein ablöschen, dann die gedünsteten Champignons, die Gransalsa mit Artischockenherzen und etwas gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Sofort servieren.

### Menù-Zutaten

- 100 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
- 150 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1
- 650 g Vongole del Pacifico sgusciate al naturale (Geschälte Venusmuscheln aus dem Pazifik, natur) - MA1
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 50 g Schalotte
- n.B. Trockener Weißwein
- n.B. Petersilie
- n.B. Salz und Pfeffer