

## SPAGHETTONI ALLA CARBONARA MIT VENUSMUSCHELN



Chef: Leonardo Pellaiani

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghettoni in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Den gehackten Knoblauch in einer Pfanne im Natives Olivenöl Extra Vergine anbraten, dann die Venusmuscheln dazugeben. Die Muscheln mit ihrer Flüssigkeit übergießen und ein paar Minuten lang erhitzen. Die Spaghettoni abgießen, in der „Grancrema“ alla Carbonara schwenken und anrichten. Die Venusmuscheln dazugeben und mit gehackter Petersilie und schwarzem Pfeffer bestreuen.

### Verarbeitung ohne Gluten

\*Ersetzt man die Rigatoni durch „glutenfreie“ Nudeln, wird das Gericht zu einer glutenfreien Speise.