

## SPAGHETTONI ALLA CARBONARA MIT VENUSMUSCHELN



**Chef:** Leonardo Pellacani

**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.

### Menù-Zutaten

1000 g Vongole dell'Adriatico con guscio al naturale  
(Venusmuscheln aus der Adria mit Schale, natur) - MF1  
420 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara)  
- ST1X  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

500 g Spaghettoni (dicke Spaghetti)\*  
n.B. Knoblauch  
n.B. Petersilie