

# Gerhardts Rezept des Monats

## Spaghettini-Salat mit Vongolemuscheln und Kaiserschoten

### Zubereitung

1. Die Muscheln in Weißwein mit der Knoblauchzehe etwa 4 - 5 Minuten dünsten (bis sich die Schalen öffnen).
2. Muschelfleisch vorsichtig auslösen.
3. Kaiserschoten blanchieren, abschrecken und in feine Streifen schneiden.
4. Aus Essig, Öl und den Gewürzen eine Vinaigrette herstellen und alle Zutaten unter die Vinaigrette heben.
5. Kalt servieren.

### Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghettini, gekocht  
100 g Tomatenwürfel  
20 g Tomaten (getrocknet), gewürfelt  
200 g Kaiserschoten  
3 cl Weißwein  
1 Knoblauchzehe  
100 g Vongolemuschelfleisch (= 600 g frische Muscheln)  
3 EL Winzeressig  
50 ml Olivenöl  
50 ml Geflügelfond  
Salz, Pfeffer  
1 TL Dill, fein gehackt  
1 TL Kerbel, fein gehackt

## Gerhardts Weinempfehlung

Die getrockneten Tomaten sowie die Aromen von Dill und Kerbel geben dem Gericht eine pikant-würzige Note, die durch die Verwendung von Kaiserschoten um eine leicht vegetative Nuance bereichert wird. Weine der Rebsorten Riesling oder Silvaner unterstreichen besonders gut diese Geschmackskomponenten.

