

Unser Rezepttipp:

MUSCHELN IN FLAMMEN!

Zutaten für 2 Portionen

2 kg Miesmuscheln
4 El Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
100 g getrocknete Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/4 l Pinot Grigio
200 g Kirschtomaten, halbiert
½ Bund Frühlingslauch, fein
geschnitten
2 Zweige Basilikum
2 cl Grappa

Zubereitung

Die Miesmuscheln in kaltem Wasser waschen. Tipp: haben sich die Muscheln im Wasser geöffnet, leicht zusammen drücken. Wenn die Muscheln reagieren, dann sind sie in Ordnung.

Zwiebel, Knoblauch und getrocknete Tomaten fein würfeln und in Olivenöl leicht anbraten. Die gewaschenen Muscheln dazugeben und zugedeckt zwei Minuten kochen lassen. Jetzt den Pinot Grigio, den Frühlingslauch und die Kirschtomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Basilikum in die Muscheln zupfen und unterrühren. Muscheln in der Pfanne mit dem Grappa flambieren. Dazu empfehle ich ein frisches Focaccia.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Robert Hecker