

HERZMUSCHELN MIT NUDELN



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

4

- 1 kg Venusmuscheln
- 1 kg Herzmuscheln
- 40 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Schalotten gehackt
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- ½ Bund Koriander, grob gehackt
- 30 g Bresc Zitronengraspüree
- Öl zum Braten
- Fischeauce
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Packungen Eiernudeln
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 1 dl Weißwein
- 2 Zitronen

ZUBEREITUNG

Die Nudeln 1-2 Minuten in kochend heißes Wasser geben, abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abspülen. Die Muscheln gut in kaltem Wasser abspülen, mindestens zweimal, damit der Sand entfernt wird. Alle Muscheln, die gebrochen sind oder sich nicht von selbst schließen (oder beim Draufklopfen), wegwerfen. Eine großen Topf nehmen und etwas Öl hineingeben. Die Muscheln in den Topf geben und mit etwas Pfeffer bestreuen. Dann Knoblauch, Schalotte, Wok-Pfeffer und Zitronengraspüree hinzufügen. Kurz (max. 2 Minuten) backen, bis sich die Schalen etwas öffnen und sich die Feuchtigkeit löst. Mit dem Wein ablöschen und noch eine Minute kochen lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln ganz kurz in etwas heißem Öl anbraten und mit etwas Fischeauce, Pfefferschotenstückchen und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mit Zitrone und den gebratenen Nudeln servieren und mit dem grob gehackten Koriander bestreuen.