

VONGOLE, KNOBLAUCH UND GRÜNE KRÄUTER



ZUTATEN

4 

- 1 kg frische Vongole
- 20 g Bresc Beamster Knoblauchpüree
- 15 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 4 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- Öl zum Braten
- 50 g Butter
- Pfeffer nach Geschmack
- 1 dl Weißwein
- 1 Zitrone

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Italienische Kräuter 450g

ZUBEREITUNG

Die Vongole gut in kaltem Wasser abspülen. Mindestens zweimal, damit der gesamte Sand weggespült wird. Alle Muscheln, die gebrochen sind oder sich nicht von selbst schließen, wegwerfen. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Eine große Pfanne nehmen, das Öl hinzufügen und die Pfanne erhitzen. Die Vongole in die heiße Pfanne geben und großzügig mit Pfeffer bestreuen. Dann Knoblauch, Schalotte, Pfeffer und Erbe Italiano hinzufügen und gut vermischen. Kurz backen (max. 2 Minuten), bis sich die Muscheln öffnen und sich die Feuchtigkeit löst. Mit Wein ablöschen und Petersilie hinzufügen. Noch eine Minute schmoren lassen. Dann die Butter hinzufügen und die Muscheln gut schütteln, damit sich die Flüssigkeit und die Butter gut vermischen. Die Vongole mit einer kleinen Scheibe Zitrone servieren.