Muscheln Arrabbiata



Zutaten

10

- Muscheln 10 kg
- Muscheln garniert a 750g
- Bresc Pesto all'Arrabbiata
- Wein oder Bier nach Wahl
- Kresse
- Öl

Zubereitung

Die Muschelbeilage in einer großen Pfanne anbraten. Die Muscheln mit Wein oder Bier Ihrer Wahl kochen.

Nach dem Kochen die Pesto all' Arrabbiata zu den gekochten Muscheln geben. Die Muscheln mit der Pesto all'Arrabbiata gut schütteln, damit sie sich gut in den Muscheln verteilt.

Den Teller abräumen und die Pesto all'Arrabbiata nochmals leicht über die Muscheln träufeln. Mit einer geeigneten Kresse oder frisch gehackter Petersilie oder Sellerie garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Pesto all'Arrabbiata 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000