

Rezept

Muscheln mit Paprikavinaigrette

Ein Rezept von Muscheln mit Paprikavinaigrette, am 25.04.2024

Zutaten

1 kg große küchenfertige Miesmuscheln	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
2 Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe	3 EL Sherryessig
Salz	Pfeffer
6 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln unter kaltem Wasser abbürsten und die Bärte entfernen. Geöffnete oder beschädigte Muscheln wegwerfen. In einem Topf mit Dämpfeinsatz 5 cm hoch Wasser erhitzen. Die Muscheln darin portionsweise zugedeckt 4-5 Min. dämpfen, herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Paprikaschoten putzen, waschen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. In einer Schüssel den Essig mit 1/3 TL Salz, Pfeffer und Öl verrühren und die vorbereiteten Zutaten unterrühren.

3. Geschlossene Muscheln wegwerfen, von den übrigen die oberen Schalen entfernen. Die unteren mit dem Muschelfleisch auf zwei Tellern anrichten und die Vinaigrette darüber verteilen. 1 Std. zugedeckt kalt stellen. Dazu schmeckt Weißbrot.