






Cataplana mit Muscheln

 Mittel  30 min  2 Personen

Zutaten

- 500 g frische Venusmuscheln
Art.-Nr. 80345 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 500 g frische Miesmuscheln
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 rote Chili
- 1 rote Zwiebel
- 2 Chorizo à 70 g
- 1 grüne Paprika
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Vino Verde
(portugiesischer Weißwein)
- 300 ml passierte Tomaten
- 1/2 Bund Petersilie

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Muscheln zunächst in fließend, kalten Wasser wässern und anschließend abtropfen lassen. Geöffnete oder kaputte Muscheln aussortieren.

Schritt 02

Knoblauch fein hacken, Chili in feine Ringe schneiden und Zwiebel würfeln. Chorizo in Scheiben und Paprika in Würfel schneiden.

Schritt 03

Olivenöl in die Cataplana geben und heiß werden lassen. Knoblauch, Zwiebel, Chili, Thymian und Lorbeer darin anschwitzen. Chorizo und Paprika dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Passierte Tomaten angießen und aufkochen. Die geschlossenen Muscheln in die Sauce geben, Deckel zuklappen und etwa 6 Minuten kochen lassen.

Schritt 04

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und grob hacken. Den Muscheltopf abschmecken und gegebenenfalls mit Salz würzen. Muscheln in der Cataplana servieren und mit Petersilie bestreuen. Dazu Weißbrot mit grünem Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und gekühltem Vino Verde servieren.

Veröffentlicht: 2019

Tipps & Tricks

Das Gericht kann natürlich auch in einem herkömmlichen Topf gekocht werden.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür