Herzmuscheln mit Nudeln



Zutaten

10

- 3 kg Venusmuscheln
- 3 kg Herzmuscheln
- 100 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 100 g Schalotten gehackt
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 2 Bund Koriander, grob gehackt
- 75 g Bresc Zitronengraspüree
- Öl zum Braten
- Fischsauce
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 Packungen Eiernudeln
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 3 dl Weißwein
- 5 Zitronen

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

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 Fischsauce, Pfefferschotenstückchen und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mit Zitrone und den gebratenen Nudeln servieren und mit dem grob gehackten Koriander bestreuen.

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