Meeresfrüchte aus dem Ofen

Zutaten

4

- 4 große Gambas mit Kopf
- 8 Langustinen
- 1 kg Vongole veraci
- 1 kg Miesmuscheln
- 200 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 30 g Bresc Aio e lemone
- 3 dl Weißwein
- ½ Bund glatte Petersilie
- 30 g Bresc Knoblauchscheibchen
- 2 Chilischoten
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zitrone

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Knoblauchscheiben 450g

Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Schwänze der Gambas und Langustinen einschneiden und die Darmtrakte entfernen. Die Chilischoten, die Thymian-Blättchen und die Petersilie fein hacken. Die Muscheln in eine Auflaufform geben und die Pomodori Marinati, Aio e lemone, Chilischoten, Thymian und Knoblauchscheiben hinzufügen. Die Garnelen und Langusten darauf legen. Den Wein mit der Hälfte der Petersilie dazu geben. Die Meeresfrüchte für 20 Minuten in den Ofen stellen und regelmäßig die Feuchtigkeit über das Ganze verteilen. Vor dem Servieren eine Zitrone darüber ausdrücken und mit dem Rest der Petersilie bestreuen. Die Meeresfrüchte mit Brot oder Nudeln servieren.

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