

Muschel-gratin *(Meeres hauptgerichte)*



Zubereitung

Die Muscheln waschen (falls nötig, schrubben Sie die Schalen), dann in einem Topf erhitzen, bis sie sich öffnen. Dann entfernen Sie den oberen Teil der Schale jeder Muschel. Die Muscheln in einem Backblech mit der Muschelseite nach oben ordnen und streuen darüber eine Mischung von Knoblauch, Petersilie und Semmelbrösel streuen; Ein wenig Olivenöl auf jede Muschel gießen und in einem heißen Ofen (200 ° C) für etwa 10 Min backen, bis sie hellbraun werden.

Tipps

Sie sollen rohe Muscheln nicht öffnen! Wenn Sie das tun, riskieren Sie Ihren Gästen einen bösen Fall von Lebensmittelvergiftung zu geben. Verlassen Sie sich vielmehr auf die traditionelle Methode, die Muscheln in einem Topf zu kochen: eine gute Explosion von Hitze kocht die Muscheln und zugleich lässt alle gesunde Muscheln öffnen; alle, die sich nicht öffnen, sind nicht gesund und sollten weggeworfen.

Allgemeinwissen

Muscheln sind als 'cozze' oder 'mitili' auf Italienisch bekannt, aber abhängig von der Region, in der sie geerntet werden, können sie andere Namen haben: so gibt es 'peoci' in Venedig, 'datteri neri' in der Toskana, oder 'muscoli' im Nordwesten.

Informationen

Zubereitung 30 Minuten

Gesamtzeit 10 Minuten

Dient X Serviert 1 Person

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Muscheln (Schwarz)

Knoblauch

Petersilie

Paniermehl

Extra natives olivenöl