

Sascha & Hadda: Muscheln galizisch

Zutaten:

1 kg Miesmuscheln
Knoblauch
Chilischote oder Peperoni
Olivenöl
Unbehandelte Zitrone
Bund Petersilie

Zubereitung:

Miesmuscheln gründlich schrubben / spülen und 1h in kaltem Wasser stehen lassen.

Muscheln, die sich nicht schließen lieber aussortieren.

Während die Muscheln abtropfen mind. 3 Knoblauchzehen und mind. 1 Chilischote oder 1 – 2 Peperoni klein schneiden.

Fruchtiges, spanisches Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Knoblauch & Chili / Peperoni leicht anbraten.

Nun die Muscheln hinein, Deckel drauf und während der nächsten 15 – 20min ab und zu schütteln.

Eine unbehandelte Zitrone in Scheiben schneiden und nach 10min hinzufügen.

Muscheln, die sich nicht öffnen wegwerfen. Mit einer weiteren Zitrone und einem Bund Petersilie (beides zerschneiden, -pflücken) anrichten!