

Hier findest du unser Rezept für die Grünschalen Muscheln aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Grünschalen Muscheln

Zutaten:

20 stk. Grünschalen Muscheln (gekocht)

Paprika 1x Gelb, 1x Rot und 1x Grün

½ Bund Staudensellerie

Petersilie

Olivenöl

Weißweinessig

Salz

Zucker

Knoblauch

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Muschelfleisch aus der Schale lösen und wieder hineinlegen, dies erleichtert das Essen.

Paprika und Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Petersilie und Knoblauch fein schneiden.

Mit den restlichen zutaten marinieren und abschmecken. Den „Salat“ etwa 10 min. durchziehen lassen und anschließend auf die vorbereiteten Muscheln geben.

