

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.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82