



Miesmuschel Crostini

Zeitaufwand: 90 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 »

1 Knoblauchzehe(n)

4 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe(n)

200 g Tomaten

1 Bund Petersilie

125 ml Weißwein

Salz, grober Pfeffer

Zubereitung

1. Muscheln auftauen lassen. Knoblauch schälen. Ciabatta in ca. 12 Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Pro Portion ca. 4 Ciabattascheiben darin unter Wenden knusprig rösten, herausnehmen und mit der Knoblauchzehe abreiben.
2. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Miesmuschelfleisch darin ca. 2 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und ca. 2 Minuten einkochen.
3. Muschel-Mix mit Tomatenwürfeln und Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, Salz und Pfeffer vermengen. Mix auf den Ciabattascheiben verteilen. Mit verbliebener Petersilie und Pfeffer garnieren.

COSTA by House of Food

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

