

Vongole Muscheln mit Chili

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Vongole Muscheln	2	scharfe Chili Paprika
2	Zwiebel (weiße und rote)	1 Bund	Petersilie
300 ml	Weißwein	200 g	Tomatenmark
1 EL	Sumach	1 EL	Mandeln
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Muscheln gründlich waschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit heißem Öl die gehackten Zwiebeln dünsten. Dann gehackte Chili, Sumach und Tomatenmark zugeben.

Nun Muscheln und Wein unterrühren und köcheln lassen, bis die Muscheln sich öffnen.

Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und gerösteten Mandeln würzen und abschmecken.

Vongole Muscheln mit Chili

Stand 11.12.2020