

Muscheln mit Bandnudeln

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Miesmuscheln (geputzt)
100	ml	Weisswein (trocken)
2		Chilischoten
200	Gramm	Porree
3		Knoblauchzehen
30	Gramm	Butter oder Margarine
150	ml	Creme fraiche
100	ml	Schlagsahne
1/2	Bund	Petersilie

Anleitung:

Muscheln waschen. Danach in 50ml Weisswein 10 Minuten zugedeckt kochen. Etwas Abkühlen lassen und geschlossenen Muscheln wegwerfen ! Bei den Uebrigen das Fleisch aus den Muscheln holen. Den Sud durch ein Tuch giessen. Chilischoten halbieren, entkernen, in Streifen schneiden. Porree putzen Und ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch durchpressen. Nudeln garen. Knoblauch, Chili und Porree anduensten. Mit 50ml Muschelfond, 50ml Weisswein ,Creme fraiche und Sahne 5 Minuten bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf garen. Petersilie hacken. Muscheln in der Sauce erhitzen und salzen. Nudeln abgiessen und untermischen. Mit Petersilie bestreuen

Zubereitungszeit: 40 Minuten.

Portionen: 4