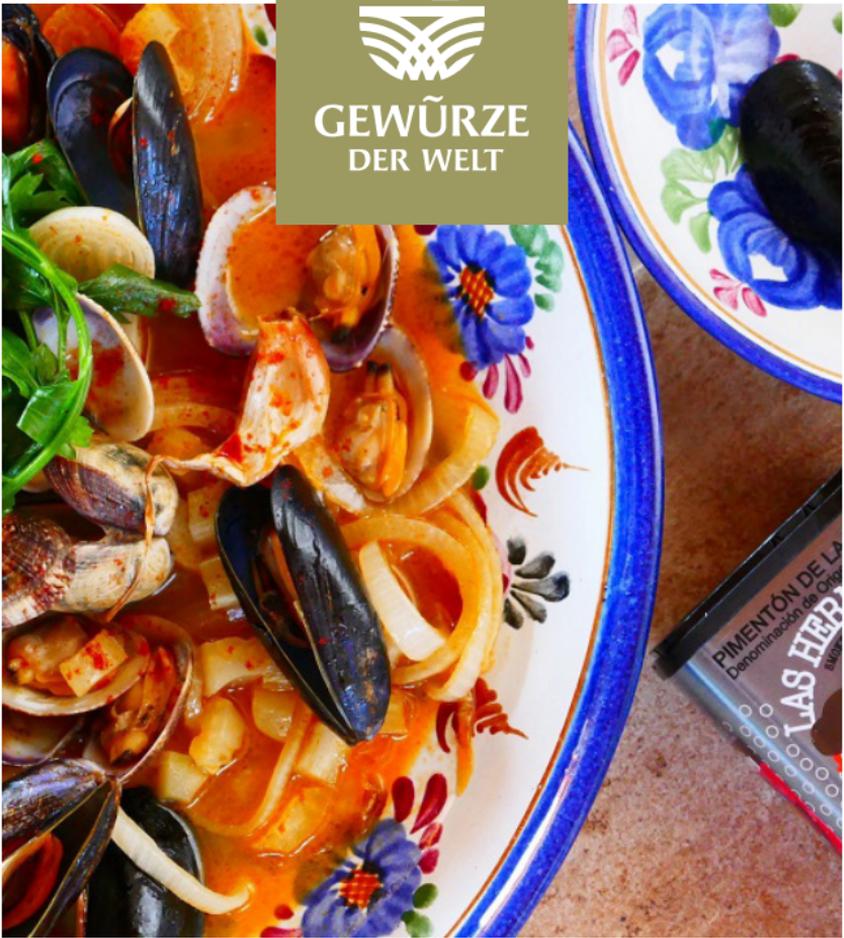




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 8

Gemüsiges Meeresfrüchte- Suppe

Zutaten für 4 Personen

3 große Zwiebeln, in Scheiben
geschnitten

6 Stangen Staudensellerie,
gewürfelt

1 kg Miesmuscheln und
Venusmuscheln

 2 EL Paprikapulver La Vera

1 Bund Petersilie

3 Knoblauchzehen

 2 EL Hausmischung #2

Salz nach Geschmack

 ½ TL schwarzer Pfeffer

 300 ml Verjus

 Olivenöl

Rezept

Die Zwiebelscheiben auf dem Boden eines großen Topfs legen. Selleriewürfel darauf verteilen, Knoblauchzehen mit Schale dazugeben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei hoher Temperatur 4 Minuten anbraten. Muscheln, Petersilie und Gewürze auf den Zwiebeln verteilen und den Verjus, sowie 50 ml Olivenöl angießen. Mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Guten Appetit!