

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Vongole (Glas Nettoeinwage)	g	~ 300	
Suppengrün (Möhre, Lauch, Sellerie)	g	~ 300	
Zwiebel klein	St.	1	
Knoblauchzehen durchgepresst	St.	2	
Muschelsud evtl. zusätzlich Fischfond	ml	100	
Weißwein	ml	100	
Sahne	ml	250	
Butter	g	60	
Chilli, Salz ,Thymian, Origano, Safran			

VORBEREITEN:

1. Bei Vongole aus dem Glas: Absieben und Sud auffangen.
2. Zwiebeln fein hacken.
3. Suppengrün Julienne schneiden
4. Wein und Sud abmessen.
5. Knoblauch und Kräuter vorbereiten.

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse, Zwiebel und Knoblauchzehen in Butter andünsten
2. Mit Muschelsud, Weißwein sowie Sahne ablöschen.
3. Muscheln zugeben. 10 Minuten leise offen köcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Origano, Safran und Thymian würzen.