

CLAMS A LA MARINERA



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 25.09.2017
Qualifiziert von: Supercook
ES
Vorgeschlagen von: alango14
Gesamtzubereitungszeit:
64:13 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

100 Gramm	Zwiebel
1-2 Zehe/ Zehen	Knoblauch
50 Gramm	extra virgin oil
1 Kilo	Venusmuscheln
1 Prise	süßes geräuchertes Paprikapulver
50 Gramm	Weißwein
150 Gramm	Fischfond
2 Esslöffel	gehackte Petersilie
1 Teelöffel	Paniermehl
1/2 Teelöffel	Salz

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Messer (scharf)



Ruehreinsatz



Spatel



Vapore



Messbecher