

Muscheln mit Sobrasada

und konfierten Tomaten



Zubereitung

Wurst anbraten und zusammen mit Confits dünsten: In einer grossen, weiten Pfanne, in der dann auch die Muscheln Platz haben, Wurststücke bei mittlerer Hitze sanft anbräunen, etwa 3 Minuten.

Tomaten-, Zwiebel- und Knoblauchconfit zugeben und weiter dünsten, bis die Wurst den grössten Teil ihres Fetts ausgelassen hat, nochmals etwa 3 Minuten.

Muscheln hinzugeben: Auf maximale Hitze schalten, Muscheln in die Pfanne geben und alles rasch verrühren, Wein zugeben. Den Bodensatz der Pfanne mit einem Holzlöffel einige Male aufrühren.

Würzen und mit Weissbrot anrichten: Mit Meersalz und den Chiliflocken würzen, Pfanne zu $\frac{3}{4}$ zudecken und 2–3 Minuten kochen lassen, Petersilie zufügen.

Zusammen mit grilliertem Weissbrot servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 1.5 Kilo Miesmuscheln
- 250g Sobrasada, N'duja oder Chorizo
- 2 EL [Zwiebel.Confit](#)
- 6 Zehen [Knoblauch Confit](#)
- 200g [Tomaten-Confit](#)
- 200ml trockener Weisswein, z. B. einen [Vermentino Solosole 2016](#)
- 1 Prise [Chiliflocken](#)
- 3 EL groblättrige Petersilie, gehackt
- Weissbrot getoastet oder grilliert zum Servieren