Tortelloni mit Miesmuscheln in Weißweinsud

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Miesmuscheln	1.5 kg
Gemüsebrühe	200 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Weißwein, trocken	200 ml
Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch	800 g
Crème fraîche	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Miesmuscheln unter kaltem Wasser abbürsten, kräftig durchwaschen und bereits geöffnete Muscheln oder mit gebrochenen Schalen aussortieren.

2. In einem Topf Gemüsebrühe mit Zwiebelwürfeln, Lorbeerblatt und Wein aufkochen. Tortelloni in den Topf geben. Muscheln darauf verteilen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 5–8 Min. garen, bis sich die Muscheln öffnen. Alles in ein Sieb abgießen, Weißweinsud dabei auffangen. Lorbeerblatt entfernen.

3. Im Topf ca. 250 ml Weißweinsud mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tortelloni und Miesmuscheln in den Topf geben und mit der cremigen Sauce vermengen. Abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Benutze eine leere Schale als kleine Zange, um das Fleisch der Miesmuscheln aus der Schale zu lösen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1039 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	76 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	37 g