

Zamburiñas gratinadas

Kleine Kammuscheln mit Knoblauch und knuspriger Kräuterkruste

VORBEREITUNG
25 Minuten

ZUBEREITUNG
8 Minuten

ERGIBT
12 Zamburiñas

ZUTATEN

- 12 Zamburiñas in der Schale
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL gehackte Petersilie
- 60 g feines Paniermehl
- 80 ml trockener Weißwein
- 4 EL Olivenöl Extra Virgen
- Salz

ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



1 Muscheln reinigen

Muscheln öffnen, Fleisch und Schalen sorgfältig säubern und allen Sand entfernen.



2 Kräuterbrösel

Knoblauch mit Petersilie, Paniermehl und Olivenöl zu lockeren Bröseln mischen.



3 Schalen vorbereiten

Muschelfleisch zurücksetzen, mit wenig Weißwein beträufeln und leicht salzen.



4 Kurz gratinieren

Brösel dünn verteilen und unter dem heißen Grill 3-5 Minuten goldbraun garen.



5 Sofort servieren

Zamburiñas heiß und direkt in ihren Schalen servieren, damit sie saftig bleiben.

GOZATU-TIPP: Sand besonders sorgfältig entfernen und nur einwandfreie, frisch riechende Muscheln verwenden. Die Kräuterkruste dünn halten und nicht vorgaren - wenige Minuten unter dem Grill genügen.