



Seeteufelspieße

Zutaten

400 g Seeteufelfilet 16 Scheiben Schinkenspeck 12 Miesmuscheln 1 Zwiebel Trockener Weißwein Extra natives Olivenöl zum Abschmecken Petersilie, Rosmarin, Salz und Pfeffer CIRIO Filetti Tomatenfilets (400 g)

Zubereitung

1. Die gut gesäuberten Muscheln in einem Topf mit 75 ml Wasser und 15 ml Wein bei geschlossenem Deckel kochen, bis sie sich öffnen. Die Muscheln aus der Schale lösen, den Sud passieren und beiseite stellen.
2. Olivenöl in einen Topf geben und die klein geschnittenen Zwiebeln 4 Minuten lang anbraten. Muschelsud, CIRIO Filetti, Rosmarin, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben. Nach 2 Minuten die Hitze reduzieren.
3. Die Seeteufelfilets in 16 Stücke schneiden und in Schinkenspeck einwickeln.
4. selnd mit den Muscheln auf 4 Spieße stecken und in etwas Olivenöl 5 Minuten lang in einer Pfanne anbraten.
5. Mit Tomatensauce übergießen und servieren.

