



Frutti di Mare Mini Burger

Zutaten

250 g Miesmuscheln 250 g Venusmuscheln 100 g Shrimps 1 Dose Cirio Kirschtomaten (à 400 g) 4 Brötchen oder Mini-Burger 1 EL gesalzene Kapern 1 Bund Petersilie kalt gepresstes Olivenöl 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich reinigen, in einer Pfanne bei starker Flamme erhitzen und dann die Schalen der geöffneten Muscheln entfernen.
2. Die Shrimps schälen und dünsten.
3. Nun die Brötchen aufschneiden und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten.
4. Die Kapern unter fließendem Wasser spülen, um das Salz zu entfernen.
5. Dann die Kirschtomaten abgießen und diese mit den Muscheln und Shrimps vermengen und alles fein zerhacken, klein gehackte Petersilie, einen Schuss Olivenöl und eine Prise Salz hinzufügen.
6. Die Brötchen mit der Mischung füllen, und dann noch einmal 5 Minuten im Ofen überbacken. Heiß servieren.

