



Rezept

Kapern-Muscheln (Archetypus 2)

Zutaten:

Teigwaren in Muschelform
Olivenöl
1 rote Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
2 EL Zucker
1 Glas kleine Kapern, mit kaltem Wasser abgebraust
1 TL Gemüsebrühe-Pulver
1 Zitrone, Saft
1 Glas Weisswein
Salz und Pfeffer
Ein paar frische Salbeiblätter in feine Streifen geschnitten

Tipp:

Viel Sauce macht bei diesem Gericht richtig gute Laune!

Zubereitung:

Während die Teigwaren al dente kochen, Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten. Hitze reduzieren und ein paar Minuten unter ständigem Rühren dünsten. Zucker hinzufügen und alles leicht karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft und Weisswein ablöschen, Gemüsebrühe-Pulver, Kapern, und ein wenig Teigwarenwasser dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Salbei zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kapernsauce über den Teigwarenmuscheln anrichten, mit Kräuter bestreuen.



Quelle: Extra Vegant - Christine Bengel/Katarina Michel/Hannah Rick