

Hauptgericht

Muscheln Saganaki

Zutaten:

500 g Muscheln
50 ml Retsina
2 EL Olivenöl
450 g Dosentomaten, Polpa
2 St. Zwiebel
2 St. Knoblauch
Paprikapulver
1 St. Paprika, rot
1 TL Chiliflocken
Salz
0.1 Bund Petersilie, glatt
150 g Feta
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides fein hacken. Die Paprikaschote waschen, den Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Muscheln abspülen und abtropfen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch und Paprikastücke zugeben und kurz mitrösten anschließend mit dem Wein ablöschen. Die Tomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili würzen. Etwa 20 min. köcheln lassen. Muscheln und Petersilie zufügen und erhitzen. Feta zerbröckeln und darüber streuen. Die Tomaten-Muschel-Mischung in eine Auflaufform geben und bei 180°C für 5-10 Minuten backen, bis der Käse schmilzt.