

# Rezeptidee

## Fideuà mit Meeresfrüchten

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten | Zubereitung: 20 Minuten



### Zutaten

- 8 Garnelen body peeled EPIC
- 200 G Miesmuscheln EPIC
- 200 G Jakobsmuscheln EPIC
- 200 G Venusmuscheln EPIC
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Geräucherter Paprika
- Safran
- Nudeln für Fideuà
- Tomatenpüree
- Weißwein
- Tomaten
- Fischbrühe
- Zitrone
- Petersilie

### Zubereitung

Stellen Sie eine Paella-Pfanne oder einen großen Topf auf den Herd. Braten Sie zunächst die Garnelen und Jakobsmuscheln in etwas Olivenöl an. Nehmen Sie sie aus der Pfanne.

Braten Sie nun den Knoblauch und die Zwiebel in etwas Olivenöl an. Nun die Nudeln mit Safran, Paprika und Weißwein hinzugeben. Wenn die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, können Sie die Fischbrühe hinzufügen. Geben Sie jeweils 1 Kelle hinzu und fügen Sie die nächste Kelle erst hinzu, wenn die Flüssigkeit verdampft ist. Wiederholen sie dies, bis die Nudeln gekocht sind.

5 Minuten vor dem Servieren die Muscheln und Garnelen dazugeben.

Mit Petersilie garnieren und mit Zitronenspalten servieren!

Guten Appetit!



**Garnelen mit Kopf, body peeled**  
REF = HOBTBP 16/20

16/20 St/Einheit  
Schachtel 750G  
12 Einheiten pro Karton



**Venusmuscheln, gekocht, ganze Schale**  
REF = BCL WS40

40-60 St/Kg  
Beutel 1Kg  
12 Einheiten pro Karton



**Miesmuscheln, gekocht, ganze Schale**  
REF = MUS WS40

40-60 St/Kg  
Beutel 1Kg  
5 Einheiten pro Karton



**Jakobsmuscheln**  
REF = SCA ROFF 60/80

60-80 St/Lb  
Beutel 800G  
12 Einheiten pro Karton