KIKKOMAN

Muschel-Chorizo-Eintopf

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.966 kJ / 470 kcal

Fett: **25 g** Eiweiß: **36 g**
Kohlenhydrate: **24 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Chorizo-Sauce:

3 EL	Olivenöl
4 EL	Chorizo (in Scheiben geschnitten)
1	Zwiebel
1 EL	gehackter Knoblauch
0,5 EL	geräuchertes Paprikapulver
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
400 g	gehackte Tomaten

Für die Muscheln:

500 g	frische Miesmuscheln
1 Handvoll	gehackte Petersilie
0,25	Zitrone

ZUBEREITUNG

Schritt 1

3 EL Olivenöl - **4 EL** Chorizo (in Scheiben geschnitten) - **1** Zwiebel - **1 EL** gehackter Knoblauch - **0,5 EL** geräuchertes Paprikapulver - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **400 g** gehackte Tomaten
Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Olivenöl hinzufügen und die Chorizo 2 Minuten lang anbraten.

Die Zwiebel fein hacken.

Die Hitze reduzieren, die Zwiebel hinzufügen und 5 Minuten lang weich dünsten.

Dann Knoblauch, das Paprikapulver und Kikkoman Sojasauce hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen lassen. Dabei darauf achten, dass der Knoblauch nicht anbrennt.

Dann die gehackten Tomaten hinzufügen, die Hitze erhöhen und die gesamte Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.

Schritt 2

500 g frische Miesmuscheln - **1 Handvoll** gehackte Petersilie - **0,25** Zitrone, halbiert
Die geputzten Muscheln in die Tomatensauce geben. Mit einem Deckel abdecken und etwa 3-5 Minuten dünsten, bis sie sich geöffnet haben.

Mit einer Handvoll gehackter Petersilie garnieren.

Auf einem Teller oder in einer Schüssel servieren und mit den Zitronenspalten zum Beträufeln

garnieren.