

# Escabeche mit Muscheln, Délice d'Argental



## Informations

Personen : 4

## Zutaten

- 150 g Délice d'Argental
- 4 schöne Scheiben Schwarzbrot
- 160 g geschälte Muscheln
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Koriander
- 2 reife Tomaten
- 3 cl trockener Weißwein
- 2 cl Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsschritte

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf bei mittlerer Hitze die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Die geschälten Muscheln hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Hälfte der entkernten und in kleine Stücke geschnittenen Tomaten hinzufügen. Köcheln lassen und abschmecken.
2. Herausnehmen, den gehackten Koriander hinzufügen und kaltstellen.
3. Den Käse in gleichmäßige Würfel schneiden.
4. Die Brotscheiben auf einem Teller anrichten. Die Scheiben mit den Escabeche-Muscheln und dem gewürfelten Käse garnieren und mit den restlichen gewürfelten rohen Tomaten und den Korianderblättern dekorieren.
5. Bei Zimmertemperatur servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie etwas gegrilltes Gemüse hinzufügen und die Tartine entweder warm oder kalt servieren.