



Cassoulet von Weinbergschnecken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich, französisch“, einfach, schnell gemacht, lecker

Zutaten

- 32 frische Achat - oder Weinbergschnecken
- (Geht der Einfachheit halber auch mit Schnecken aus der Dose)
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 - 3 Schalotten, fein gewürfelt
- ½ Fenchel, fein gewürfelt
- ½ roter Gemüsepaprika, fein gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, fein gewürfelt
- 4 - 5 Champignonköpfe, fein gewürfelt
- 1 - 2 vollreife Tomate in kleinen Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas frische, gehackter Kerbel
- 1 frischer Thymianstengel, gezupft, gehackt
- 3/8 l trockener Weißwein
- Saft einer ½ Zitrone
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas Olivenöl
- 2 Scheiben frisch geriebenes Toastbrot
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Sollten Sie frische Schnecken verwenden, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

Schritt2

Die Weinbergschnecken eine Stunde lang im Wasser einsalzen um sie zu entschleimen. Sorgfältig

mit Warmwasser ausspülen und in kochendes Wasser geben, ca. 30 min köcheln lassen.

Schritt3

Aus den Gehäusen nehmen und das Endstück der Schnecken entfernen.

Schritt4

Der Cassoulet - Ansatz:

Schritt5

Die Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Zunächst die Gemüsewürfel ohne die Tomaten, dazu geben, glasig werden lassen. Dann folgen die vorbereiteten Schnecken, die nur kurz 1 - 2 min. angeschwitzt werden.

Schritt6

Alles mit trockenem Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen, salzen und pfeffern.

Schritt7

Ca. 10 - 15 min. leise köcheln lassen, kurz halten und zuletzt die Tomatenwürfel unterheben..

Schritt8

Das geriebene Weißbrot mit den Kräutern und dem Zitronenabrieb mischen, etwas pfeffern.

Schritt9

Das Schnecken - Cassoulet in eine feuerfeste Form geben und mit dem geriebenen Kräuterbrot bestreuen.

Schritt10

Weitere 5 min. in höchster Stufe des Backofens überbacken.

Schritt11

Dazu reiche ich krosses Stangenbrot.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** cassoulet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cassoulet-von-weinbergschnecken/>