

# 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 Gemüswürfel 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/>