






## In 15 Minuten: Miesmuscheln à la Provence

 Leicht  15 min  4 Personen

### Zutaten

- 2 kg Miesmuscheln  
Art.-Nr. 80133 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 200 g Speck
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund Rosmarin
- 1/2 Bund Estragon
- 3 EL Olivenöl
- 500 ml Weißwein
- 100 g Crème fraîche

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Den Speck würfeln, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und die Kräuter der Provence hacken.

#### Schritt 02

Olivenöl erhitzen, Speck zusammen mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die gehackten Kräuter sowie Crème fraîche dazugeben und nochmals aufkochen lassen.

#### Schritt 03

Die gewaschenen Muscheln in den Topf geben und mit einem Deckel verschließen. Die Muscheln sind gar, wenn alle Schalen geöffnet sind.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür