






Überbackene Miesmuscheln

 Leicht  30 min  4 Personen

Zutaten

- 1 kg frische Miesmuscheln
Art.-Nr. 80133 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Lorbeerblätter, frisch
- 2 EL Olivenöl zum Kochen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Scheiben Toastbrot, frisch
- 4 EL Butter, weich
- 4 EL Pecorino
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Miesmuscheln unter fließend, kaltem Wasser waschen. Geöffnete Muscheln, die sich auch nicht durch leichtes Klopfen wieder schließen, aussortieren und nicht verwenden. Zwei Knoblauchzehen grob hacken und zusammen mit den Lorbeerblättern in Olivenöl anschwitzen. Die abgetropften Muscheln dazugeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Muscheln unter mehrmaligem Rütteln für 5 Minuten garen. Miesmuscheln in ein Sieb gießen. Ungeöffnete Muscheln aussortieren und nicht verwenden. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und jeweils eine Muschel in eine tiefe Schale legen.

Schritt 02

Zwiebel, Karotte und Sellerie sehr fein würfeln und in Olivenöl weich schmoren. Das Toastbrot entrinden und in der Küchenmaschine zu feinen Bröseln machen. Die Brösel zusammen mit den geschmorten Gemüsewürfeln, Butter, geriebenem Pecorino und geschnittenen Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brösel

auf die Muscheln verteilen und diese dann bei starker Oberhitze im Ofen gratinieren bis sie schön überbacken sind.

Tipps & Tricks

Die Muscheln lassen sich sehr gut vorbereiten und sind dann im Handumdrehen auf dem Tisch.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür