

Moules

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

2 kg frische Miesmuscheln (Moules)

1 Esslöffel Olivenöl

3 Zwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen,
in feinen Scheiben

5 dl Weisswein

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Bund glattblättrige Petersilie,
grob gehackt

1. Muscheln waschen (siehe kleines Bild 1). Ofen auf 60 Grad vorheizen, tiefe Teller vorwärmen.
2. Öl in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Wein dazugiessen, Sud würzen, aufkochen, ca. 5 Min. köcheln.
3. Muscheln köcheln (siehe kleines Bild 2 und 3). Mit der Schaumkelle herausnehmen und in die vorgewärmten Teller verteilen.
4. Petersilie zum Sud geben, verrühren. Sauce über die Muscheln giessen, sofort servieren.

Dazu passt: Baguette.

Tipp: wenig fein gehacktes Zitronengras mit Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Am Schluss, fein geschnittene Tomaten, Koriander und Chili daruntermischen.

