Miesmuscheln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Zubereitung

1½ kg Miesmuscheln

1 Zwiebel

100 g Petersilie

200 ml Weisswein

Muscheln gründlich waschen und, falls vorhanden, den Bart entfernen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

Garraum auf 150 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Muscheln zusammen mit dem Wein und den Zwiebeln auf ein Kuchenblech geben. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Nach dem Garen die Muscheln in einer Schüsseln anrichten und mit der gehackten Petersilie garnieren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021