Miesmuscheln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	5 Min. 30 Sec.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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

Heissluft mit Beschwaden 150 °C während 5 Min. 30 Sec.

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

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019