

Bunter Muscheltopf

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Miesmuscheln	g	2000	3000
Porree	g	200	300
Suppengrün	g	200	300
Weißwein	ml	200	300
Geschälte Tomaten	g	800	1200
Knoblauchzehen	St	2	3
Öl	EL	4	6
Baguette	St	1	1
Kräuterbutter	g	60	100

VORBEREITEN:

1. Porree in Ringe schneiden.
2. Suppengrün würfeln.
3. Knoblauchzehen pellen.
4. Muscheln putzen.
5. Baguettescheiben schneiden und mit Kräuterbutter bestreichen

ZUBEREITUNG:

1. Porree und Suppengrün in heißem Öl andünsten.
2. Knoblauchzehen in einem großen Topf andünsten.
3. Das gedünstete Gemüse zufügen. Gut verrühren.
4. Tomaten mit Saft und Weißwein zugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
* Baguettescheiben in den Ofen geben.
5. Muscheln zugeben. 10 - 15 Minuten zugedeckt garen; dabei Topf öfter rütteln.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguettescheiben
mit Kräuterbutter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten überbacken.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		10