

## GEFÜLLTE MUSCHELN

| <b>NR</b> | <b>MENGE</b> | <b>ZUTAT</b>                    | <b>ZUBEREITUNG</b>   |
|-----------|--------------|---------------------------------|--|
| 1         | 800 g        | Große Miesmuscheln              | Waschen und durch Kochen zum Öffnen bringen. Nicht geöffnete Muscheln aussortieren.                          |
| 2         | Alle         | Muscheln                        | In der unteren Schalenhälfte liegen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech einfetten.     |
| 3         | 2-3          | Knoblauchzehen                  | Schälen und fein hacken.   |
| 4         | 1 Bund       | Glatte Petersilie               | Waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und klein hacken.  |
| 5         | 200 g        | Weiche Butter                   | In eine Rührschüssel geben und kurz durchrühren.   |
| 6         | 3-4          | Schalotten                      | Schälen und fein hacken.   |
| 7         | 1 TL         | Pfeffer                         | Zufügen.   |
| 8         | Alle         | Knoblauch- und Schalottenstücke | Zusammen mit   |
| 9         | Der ganzen   | Petersilie                      | Zufügen und nochmals durchrühren.  |
| 10        | Soviel       | Semmelbrösel                    | Unter Rühren zufügen, bis eine leicht zähe Masse entsteht.   |
| 11        | Jede         | Muschel                         | Mi der Masse bestreichen und im vorgeheiztem Backofen grillen, bis sie goldgelb sind.                        |
| 12        | Alle         | Muscheln                        | Sofort auf Portionsteller verteilen und mit einem Salatblatt dekorieren. Dazu empfiehlt sich ein Muskatwein. |