

Grünschalmuscheln im Ofen

1. Variante:

Gehackte Tomaten frisch oder aus der Dose mit Salz, Pfeffer (ggf. auch Chili) und ein wenig Knoblauch würzen und auf die Muscheln in der Schalenhälfte verteilen.

Darüber geriebenen Parmesan streuen. Im Backofen überbacken bis der Käse geschmolzen ist. Mit Toastbrot oder Baguette servieren.

2. Variante:

Auf die Muscheln Kräuter oder Knoblauchbutter geben und im Backofen erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Toast oder Baguette dazu.

Tipp:

Muscheln vor der Zubereitung von der Schale lösen, nicht entfernen. Beide Zubereitungsvarianten kann man natürlich gemischt servieren.

Sechs Muscheln mit Toast o. Baguette ergeben eine Vorspeise, zwölf Muscheln mit gemischtem Salat und Kräuterbaguette ein Hauptgericht.

„Die Anregung die Muschel so zuzubereiten habe ich von der „Pirkheimer Fischküche“ in Nürnberg. Für Fischliebhaber der Tipp, sagt unser Kunde Horst B.

Guten Appetit!