Notizen:

Überbackene Muscheln

Muscheln mit Zutaten kochen und würzen, etwas Sud mit Rotwein kurz kochen.

Sauce vorbereiten:
Zwiebel und Knobi in Butter anbraten und mit zwei Glas Rotwein ablöschen (von der Sud etwas zum Ablöschen nehmen). Pro Person eine Tomate (enthäutet) alles in einen Fond geben, Salz, Pfeffer und Gewürze (hier kann etwas improvisiert werden) mit 2 EL Crème fraiche, Brot-Kruste oder Brot-Würfel überstreuen und etwas Sahne aus der Tube überbacken (ca. 8 Min.)

Tipp:

Als Mini-Vorspeise eignet es sich auch in einem Schnecken-Pfännchen, aber dann keine 2 kg!

Zutaten:

2 kg für 4 Personen als Vorspeise.
Muscheln, Zwiebel, kl. Stück Sellerie, Lauch, 4 Tomaten, Knobi,
1 Petersilie-Wurzel,
1 kl. Möhre, Pfeffer, Salz,
Crème fraiche,
Rotwein

Alternativ:
kann auch Weißwein genommen werden