

Muscheln a la Provence

Muscheln a la Provence. Muscheln sind eine Delikatesse und können in vielen Variationen zubereitet werden.

Zutaten

20 Miesmuscheln
1 Bund Schnittlauch
4 gehäutete Tomaten
200 g Blattspinat
3 Knoblauchzehen
Butter
1/2 Glas geriebenes Weißbrot
Salz oder am Besten Meersalz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- Zunächst werden die Muscheln solange gebacken, bis sie sich geöffnet haben. Die Muscheln die sich nicht öffnen werden aussortiert.
- Der Spinat, Schnittlauch und die Tomaten werden klein geschnitten und in Butter gedünstet.
- Anschließend kommt der Knoblauch, das Brot dazu und mit Salz und Pfeffer wird gewürzt.
- Nun kommen die Muscheln mit Schale dazu und Das Ganze sollte einige Minuten köcheln. Die Muscheln Servieren und schmecken lassen!