

## Miesmuscheln in Weißweinsauce

.

### Zutaten für 2 Portionen:

- 2000 g frische (Miesmuscheln)
- 1 Bund Suppengrün
- 200 ml Weißwein
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Zehen Knoblauch
- 3EL Olivenöl

Gemüse in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln im Olivenöl glasig dünsten. Restliches Gemüse beimischen, weitere 2 Min andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Die Muscheln in ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Sollten die Muscheln leicht aufgehen macht nichts! Das ist normal (kaputte Muscheln wegwerfen) Nun die Muscheln hinzufügen und bei geschlossenem Topfdeckel etwa 8 Minuten kochen lassen. Den Kochtopf mehrmals hin und her schwenken. Muscheln in eine große Schüssel geben und mit Baguette servieren. (Geschlossene Muscheln wegwerfen!)

**Tip :Nachdem die Muscheln gekocht sind, holen Sie diese mit einem Schaumlöffel aus dem Topf, stellen diese bei 80° crad im Backofen warm, und binden die Sauce mit Mondamin oder Speisestärke. Schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab!**

**Um der Sauce einen anderen Geschmack zu verleihen, kann man auch mit Curry, Safran oder Sahne verfeinern!**

### Weinempfehlung:

Unser Weißwein: Gavi di Gavi DOCG 2007 aus dem Piemont von LA Toledana  
Verführerischer Duft nach Früchten und Blumen. 0,75l Flasche nur 8,90.

Zweitbesten Weißwein 2007 in Italien