

Spätsommer und Muscheln!

Frische Muscheln mit Gemüse aus dem Ofen

Zutaten für 2 Portionen

1,5 kg Muscheln	1 mittlere Zucchini
1 Rote Zwiebel	1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe	2 Stiele Basilikum
½ Bund Frühlingslauch	Meersalz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Kirschtomaten	Olivenöl
100 g Steinchampignons	

Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken, die Champignons putzen und vierteln. Die Kirschtomaten halbieren und den Frühlingslauch in 3 cm große Stücke schneiden. Nun das restliche Gemüse in Würfel schneiden. Alles mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und auf zwei Backbleche verteilen.

Die Miesmuscheln waschen und auf dem Gemüse verteilen. Beide Bleche kommen für ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 160 C°. Wer mag, kann nach 25 Minuten etwas Pernod über das Gemüse und die Muscheln geben.

Beim Anrichten den Basilikum darüber zupfen.

Genießen Sie die Muschelpfanne mit frischem, warmen Baguette und einem Rheingauer Weißburgunder von Thomas Rath.

Guten Appetit wünscht

Robert Hecker
Hecker's Fischkontor