

Miesmuschelauflauf

H.M.Sauer und M. Löffler, 9.10.2010

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ 400 g Miesmuscheln (in Schalen)
- ◆ ½ l Weißwein
- ◆ 2 frische Tomaten
- ◆ 1 kl. Dose Tomaten
- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 200 g Goulada, gerieben
- ◆ 2 Eier
- ◆ 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Petersilie, 1 Lorbeerblatt
- ◆ Salz, Pfeffer

Miesmuscheln ca. 10 Min in Wasser mit Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz dünsten, bis sich die Schalen öffnen. Oberschale entfernen. Zwiebeln und Dosen-Tomaten anbraten, mit Weißwein ablöschen und 30 Min. einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und in einer flachen Keramikschale ausbreiten. Darauf die Muschelschalen-Hälften mit dem Muschelfleisch legen. Aus dem gewürfelten Toastbrot, den Eiern und 100 g Goulada, Knoblauch, Petersilie und etwas Salz und Pfeffer einen Teig kneten und jede Muschelschale etwa mit 1 Teelöffel des Teiges bedecken. Frische Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit dem Rest des Gouladas darübergeben. Etwa 20 Min bei 200 °C überbacken und in der heißen Keramikform zu einem Baguette servieren.



- ◆ Der Miesmuschelaufbau eignet sich sehr gut als leichtes Abendessen. Dazu gehört ein Glas eines nicht zu herben, fruchtigen Weiß- oder Rotwein.