

Ingos mieses Muschelgericht



- Man nehme 1,5kg Miesmuscheln für 2 Personen.
- Beim Waschen müssen die Muscheln aneinander geklopft werden. Nur die Muscheln, die sich zusammen ziehen sind noch lebendig. Die anderen müssen aussortiert werden.
- Einen Strauch frischer Petersilie kleinhacken und 3-4 Knoblauchzehen groß zerkleinern
- Reichlich Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen.
- Dazu die Muscheln, Petersilie und Knoblauch zugeben.
- Die Zutaten regelmäßig wenden und schluckweise mit Weißwein ablöschen.
- Vorsichtig salzen und pfeffern
- Die Muscheln die zugeblieben sind, sind nicht zum Verzehr geeignet.
- Nach ca. 10 Minuten ist das Gericht fertig.
- Dazu wird Baguette gereicht.
- Das Muschelgericht eignet sich hervorragend vor einer Liebesnacht. Das Völlegefühl bleibt aus, die Leistungsfähigkeit bleibt bestehen Die Zutaten zusammenrühren und ordentlich durchkneten, bis ein fester Teig entsteht. Anschließend eine halbe Stunde ziehen lassen.