

Rezept

# Muscheln im Weinsud

Ein Rezept von Muscheln im Weinsud, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2 kg</b> Miesmuscheln	<b>2 Bund</b> Suppengrün
<b>3</b> Zwiebeln	<b>250 g</b> Champignons
<b>3 EL</b> Olivenöl	1/2 l trockener Weißwein
<b>2</b> Lorbeerblätter	je 1/2 TL getrockneter Oregano und Thymian
Salz	Pfeffer
Cayennepfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Muscheln gründlich waschen und abbürsten, geöffnete oder beschädigte Exemplare wegwerfen. Das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Champignons putzen und vierteln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Pilze kurz darin andünsten. Den Wein zugießen, Lorbeerblätter und Kräuter hinzufügen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
3. Gemüse und Muscheln im Römertopf® verteilen, die Form schließen und im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 35-40 Min. garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Jetzt noch geschlossene Muscheln ebenfalls wegwerfen, sie könnten verdorben sein.