

## Miesmuscheln in Weißwein

Ruckzuck zubereitet und köstlich

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

### Portionen

2-4 P.

### Zutaten

2 kg Muscheln  
1 BIO Lorbeerblatt  
1 Zwiebel  
1 naturbelassene Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
2 Möhren  
1 Prise Petersilie  
2 EL Olivenöl Suc de Cel  
300 ml Xa Weißwein  
1 Prise Salz Flor de sal  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
Dip i Fet Bio Allioli Knoblauchcreme  
oder Dip i Fet Bio Allioli Knoblauchcreme scharf

### Zubereitung

Nur geschlossene Muscheln verwenden, unter fließendem Wasser abbürsten und die Algen abzupfen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken.

Anschließend die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden.

Petersilie abwaschen, trocknen und fein hacken.

In einem großen Topf 3 EL Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und die Karotten andünsten, das Lorbeerblatt und den Wein dazugeben.

Alles zum Kochen bringen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln in den Topf geben und bei starker Hitze 10-15 Minuten zugedeckt garen. Die Petersilie unterrühren. Die Muscheln samt Sud servieren, dazu mit Zitrone beträufeln und Aioli zum Tunken anbieten.