

## Neuseeländische Grünschalmuscheln überbacken

Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise

1.000 g Neuseeländische Grünschalenmuscheln, fertig gegart, in der Halbschale, TK (\*)

200 g Paradeiser (Tomate)

1 Bund Petersilie

1 Stangensellerie, Blätter

1 Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

ein paar Blättchen Thymian

Feine Semmelbrösel

Balsamessig zum Beträufeln

Olivenöl zum Beträufeln

### Zubereitung

(\*) 2-3 kg, wenn es als Hauptgericht sein soll.

Die Grünschalmuscheln aufgetaut auf einem Blech auslegen.

Die Paradeiser blanchieren, abschälen, entkernen, würfelig schneiden, ganz leicht mit Salz würzen und mit einem Hauch Balsamessig auf die Muscheln gleichmäßig verteilen.

## Zubereitung

Basilikum, Staudensellerieblätter, Petersilie, Knoblauch und Thymian klein hacken, mit den Semmelbröseln vermengen und das Gemenge ebenfalls über die Muscheln gleichmäßig verteilen.

Zum Schluss mit ein wenig Olivenöl beträufeln (oder Butterflocken aufsetzen) und mit ausreichend Oberhitze ungefähr 5 min überbacken, bis das Ganze leicht gebräunt ist.

Dazu schmeckt ein Baguette oder ein kräftigeres Brot.

## Guten Appetit!

---

### Dazu unsere Weinempfehlung:

Hensel und Gretel von Markus Schneider. Ein schöner Cuvee aus der Pfalz von Weißburgunder und Grauburgunder.

Ein Wein, der am Gaumen füllig und saftig ist. Aber er überzeugt auch durch viel Frucht – feinwürzig und mineralisch im Abgang.

Ein tiefer, eleganter und absolut ausgewogener Weißwein. Perfekt zu Fisch, Kalb und Geflügel.

