



Gratinierter Miesmuscheln an Bruschetta mit Tomatenpesto

Zutaten:

1000g Miesmuscheln
500g Muschelfleisch
1-2 Schalotten
1-2 Knoblauchzehen
3 Toastbrotsscheiben
4-5 Cocktailtomaten
4-5 EL Pinienkerne
4-5 getr. Tomaten
70g Parmesan
1 kl Stange Weißbrot
Butter, Kräuter, Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft



Zubereitung:

Für die Kruste: Entfernen Sie die Rinde vom Toast. Bröseln Sie den Toast mit den Händen in eine Schüssel. Geben Sie ein paar Stücke Butter dazu. Hacken Sie Petersilie und Knoblauch durch und geben Sie ihn dazu.

Mischen Sie alles gut durch zu einer schönen Masse und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Öffnen Sie die Miesmuscheln und legen Sie die Hälfte mit dem Muschelfleisch auf ein Backblech, den Muscheldeckel brauchen Sie nicht. Wenn in der Muschel noch Platz ist geben Sie noch was von dem anderen Muschelfleisch dazu. Leicht salzen und ein paar Tröpfchen Zitronensaft darüber geben. Bedecken Sie die Muscheln mit der Kruste und stellen Sie sie für 8-10 Minuten bei 200°C in den Ofen.

Für das Pesto: Schneiden Sie getrocknete und frische Tomate sowie Knoblauch und Zwiebel grob klein und geben Sie sie in eine Schüssel zum mixen. Geben Sie die Pinienkerne dazu und ein paar Stücke Parmesan und etwas Zitronensaft sowie ordentlich Öl.

Schneiden Sie Scheiben vom Baguette. Rösten Sie die Scheiben in einer Pfanne mit Fett kurz an. Bestreichen Sie sie zum Anrichten mit dem Pesto.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)