



Gratinéiert Mullen « à l'italienne »

Ingrediente fir 4 Leit

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Moules de Zélande | 20-24 Stéck gekacht oder 500g fräsch |
| Piniekären | 50g |
| Basilikum | 1 Strauss |
| Tomates confites | 50g |
| Oliven (ouni Steng) | 12 Stéck |
| Parmesan | 100g |
| Peffer | |
| Olivenueleg | |

Preparatioun

Fir dës kleng Entrée, respektiv Amuse-bouche kann een d'Reschter vum Virdag verschaffen oder 500g Mullen mat Ënnen, Zelleri, engem Schotz Wäin a Peffer fräsch zoubereeden. D'Mullen aus de Schuele léisen, déi hallef Schuelen op e Bakblech leeën an d'Mullen zréck an d'Schuele leeën.

D'Piniekäre liicht an enger dréchener Pan réischteren an ofkille loossen. D'Oliven an d'Tomaten a ganz kleng Stécker haken, de Basilikum kleng schneiden. All d'Ingrediente fir déi „Salsa“ an eng Schosself ginn, e Schotz Oliveueleg driwwer ginn a mat Peffer ofschmaachen. De Parmesan rappen.

Iwwer all Mull e kleng Löffel „Salsa“ ginn a verdeele bis d'Ingredienten opgebraucht sinn. Um Enn de Parmesan driwwer streeën.

D'Mullen am Schäffchen 1-2 Minutten ënnert de Grill setzen, bis de Parmesan geschmolzt ass an d'Mulle waarm sinn.

Eraushuelen an op engem Plat oder op 4 klengen Telleren dresséieren.