Muscheln St. Tropez

Für 4 Personen

Zutaten:

2 kg frische Miesmuscheln, 1/2 Tasse Olivenöl, 2 Zwiebeln, 1 Fenchelknolle, 1 Möhre, 1 Peperoni, 2 Knoblauchzehen, 1/2 l Weißwein, Wasser, Salz, Pfeffer, Petersilie.

Zubereitung:

1. Zwiebeln hacken, Fenchelknolle in Scheiben schneiden, Möhre und Peperoni würfeln, Knoblauchzehen pressen oder auch nur in grobe Stücke hacken.
2. Alles im heißen Öl anrösten.
3. Mit Wein ablöschen. Sud mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Muscheln einlegen und mit soviel Wasser auffüllen, daß sie bis zur Hälfte in dem Sud liegen.
5. Kochen, bis sich die Schalen öffnen.
6. Die Petersilie darüberstreuen und servieren.