Muscheln mit Pesto

Für 4 Personen

Zutaten:

3 kg frische Miesmuscheln, 1/4 ml Weißwein, trocken
2 Knoblauchzehen, 60 g Basilikumblätter, 30 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer, 30 g Parmesan, gerieben, 4 EL Olivenöl,
30 g Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Gas: 6).
2. Muscheln und Wein in einen großen Topf geben, zugedeckt kochen bis die Schalen geöffnet sind. Den Topf dabei öfter rütteln. Die Muscheln in einem Sieb beiseite stellen.
3. **PESTO**: Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine zerkleinern. Den Käse einmischen und dann das Öl langsam hinzugiessen. Rühren, bis die Masse dick und sämig ist.
4. Die Muscheln in ihren Schalenhälften in flachen, feuerfesten Formen anrichten. Auf jede Muschel etwas Pesto geben und dann mit Semmelbröseln bestreuen. 10 Minuten backen. Sofort servieren.