



## Miesmuschel-Töpfchen

### Zutaten:

250 gr. Miesmuscheln  
1 Packung Suppengrün  
1 Zwiebel  
Knoblauchzehe  
200 ml Sahne 10% Fett  
Butter  
2cl Noilly Prat Wermut  
100 gr. Orecchiette Nudeln  
gehackte Petersilie  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Sellerie schälen und und fein würfeln. Karotte ebenso klein würfeln. Pfanne erhitzen und Butter hinzugeben. Geschnittene Zwiebel und Knoblauch als erstes in die Pfanne geben und anschwitzen. Lauch ebenfalls sehr klein schneiden. Lauch, Sellerie und Karotten in der Pfanne anschwitzen. Alles Salzen und Pfeffern. Mit Wermut ablöschen. Dann die Sahne einrühren. Alles umrühren und eindicken lassen. Nach dem Eindicken die gefrorenen Muscheln hinzugeben. Nudelwasser salzen und zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und abgießen. Dann die Nudeln mit in die Muschelpfanne geben. Frisch geschnittene Petersilie in die Muschelpfanne rühren. Die fertige Muschelpfanne abschmecken und auf den Tellern anrichten.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen! :)



FRANKEN  
FERNSEHEN