Miesmuscheln mit Käse überbacken

Auf dem Fisch-Buffet dürfen Miesmuscheln mit Käse überbacken nicht fehlen. Dieses Rezept stammt aus Süditalien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Miesmuscheln
1 Prise	Salz
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Eier
100 g	Semmelbrösel
3 EL	Käse (Pecorino)
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Peperoncino (getrockneten)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Miesmuscheln mit Käse überbacken den Backofen auf 250°C (oder 220°C Umluft) vorheizen. Die Muscheln gründlich unter kaltem fließendem Wasser abbrausen, schon geöffnete Muscheln entsorgen.

2. In einem Topf ca. 3 cm hoch Salzwasser einfüllen und aufkochen lassen. Muscheln hineingeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten kochen lassen. Dabei sollten sich die Muscheln öffnen, geschlossene Muscheln entsorgen.

3. Die geöffneten Muscheln auf ein Backblech legen. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Käse (Pecorino) reiben und mit Eiern, Semmelbröseln und Petersilie vermengen.

Salzen und pfeffern. Eiermasse auf die Muscheln geben.

4. Paradeiser waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Peperoncino waschen und klein schneiden.

5. Paradeiser, Peperoncino und Knoblauch mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Öl verrühren und mit Salz würzen. Auf den Muscheln verteilen und im Ofen ca. 5 Minuten überbacken. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zu den Miesmuscheln mit Käse überbacken schmeckt frisches Baguette.