

Gegrillte Muscheln

COZZE ALLA GRIGLIA



FÜR 4-6 PERSONEN

Zubereitungszeit:
20 Minuten, ohne Putzen

Temperatur (falls Grill zu klein) 200°, Gas Stufe 6

ZUTATEN

1 kg frische Muscheln

100 g frische Semmelbrösel

50 g frisch geriebener
Parmesan

4 EL feingehackte Petersilie

4 große Knoblauchzehen,
fein gehackt

Salz und Pfeffer

150 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen. Die Muscheln gründlich abscrubben und putzen.

Einen großen Topf mit Wasser bei niedriger Temperatur aufsetzen und die Muscheln hineinfüllen. Zudecken und etwa 5 Minuten kochen lassen.

Inzwischen Semmelbrösel, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Die Muscheln vom Herd nehmen, abtropfen lassen und die Flüssigkeit aufheben.

Die obere Schale jeder Muschel abnehmen, das Fleisch aber nicht von der unteren lösen. (Geschlossene Muscheln wegwerfen.) Die Muschelhälften auf ein Backblech legen und in jede etwas von der Semmelbröselmischung streuen.

Das Öl und den Muschelsud verrühren und ein wenig in jede Muschel gießen. Die gefüllten Muscheln unter einen heißen Grill stellen oder in den vorgeheizten Ofen schieben. 3-4 Minuten überbacken.