

Venusmuscheln in Weißweinsauce

Du brauchst:

- 1 kg Venusmuscheln
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen oder 1 – 2 TL Knoblauchpaste
- Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- 1 kleines Stückchen Peperoni (wenn du gerne schärfer isst, dann ist natürlich auch mehr möglich)
- Etwas Zitronensaft
- Pfeffer und Salz
- 1 Bund glatte Petersilie
- Eventuell etwas feingemahlene Paniermehl oder Mehl zum Abbinden

Zubereitung der Venusmuscheln:

1. Die Muscheln gründlich waschen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken.
3. Das Olivenöl in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Der Boden des Topfes sollte mit dem Öl bedeckt sein.
4. Darin die Zwiebeln, kleingeschnittene Peperoni und den Knoblauch für einige Minuten glasig dünsten.
5. Weißwein angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zitronensaft dazugeben.
6. Wenn du es sämiger magst, gerne noch mit etwas Paniermehl (Tipp des spanischen Opas meiner Freundin ;-)) oder Mehl abbinden.
7. Im geschlossenen Topf für 15 Minuten garen.
8. Alle Muscheln, die dann noch immer geschlossen sind, aussortieren.
9. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und nochmals final abschmecken.
10. Zusammen mit Weißbrot servieren.
11. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.