



# Miesmuscheln in Apfelwein

## Zutaten für 2 Personen

- » 600 g Miesmuscheln, abgebürstet und entbartet
- » 250 ml Apfelwein
- » 4 Knoblauchzehen
- » 50 g Mascarpone
- » 1 Bund Schnittlauch 30g

## Zubereitung

1. Die Muscheln prüfen – geöffnete Exemplare, die sich auf leichtes Klopfen nicht schließen, wegwerfen.

---
2. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

---
3. Den Schnittlauch klein schneiden.

---
4. Einen großen hohen Topf bei hoher Temperatur erhitzen und 1 EL Olivenöl hineingeben.

---
5. Den Knoblauch und den größten Teil des Schnittlauchs 1 Minute darin anschwitzen, dann den Apfelwein dazugießen. Sprudelnd aufkochen, die Muscheln mit der Mascarpone hineingeben und zugedeckt 3 – 4 Minuten dämpfen, den Topf ab und zu rütteln. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben und weich und saftig aussehen, sind sie fertig. Muscheln, die sich nicht öffnen wegwerfen.

---
6. Die Sauce mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

---
7. Die Muscheln auf Teller verteilen, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und genießen.