



## Gratinierte Grünschalmuscheln

8 Portionen

1000 g Grünschalmuscheln (TK , ca. 40 Stück )

1 rote Paprika

3 Tomaten

1 Zucchini

100 g rosa Champignons

1 Knoblauchzehe

10 EL Olivenöl

75 g Paniermehl

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer

Muscheln auftauen und auf ein Backblech verteilen

Paprika entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden

Tomaten häuten, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden

Zucchini in sehr kleine Würfel schneiden

Champignons in Scheiben schneiden und fein hacken

Knoblauch pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln

Grill auf 200° vorheizen

In einer Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen und darin die Tomaten, Paprika, Zucchini und Champignons gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. In einer weiteren Pfanne das restliche Öl erhitzen, Paniermehl und Knoblauch hineingeben, salzen und unter Rühren leicht anrösten. Das Gemüse auf die Muscheln verteilen, alles mit dem Paniermehl bestreuen und ca. 4-5 Min. unter dem Grill gratinieren.

Dazu Baguette oder Ciabatta und ein trockener Wein.