



### **Mit Parmesan überbackene Miesmuscheln**

Die Miesmuscheln unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste säubern und vom Bart am Rand befreien. Dabei geöffnete Muscheln aussortieren, sie könnten verdorben sein. Dann die Muscheln in kochendes Wasser schütten und ca 5 Minuten garen. Danach das Kochwasser abseihen .

Nun die geöffneten Muscheln öffnen und nur eine Hälfte mit dem Muschelfleisch in eine Auflaufform legen. Verschlussene Muscheln werden auch hier wieder aussortiert.

Die Knoblauchzehen abschälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Die Knoblauch-Öl-Mischung über die Muschelhälften in der Auflaufform träufeln. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Ca 8 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen überbacken.

