



## Gefüllte Muscheln

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 4 Personen:*

450 g Miesmuscheln **von Escal**

200g Butter

40g gehackte Petersilie

15g zerkleinerten Knoblauch

35g fein gehackte Schalotten

Salz, Pfeffer

Muskatnuss



### *Zubereitung:*

1. Für die Füllung die Butter (Zimmertemperatur), den Knoblauch, die Petersilie, die Schalotten, Salz, Pfeffer und Muskatnuss miteinander vermischen. Nach Belieben können Sie etwas Weißwein hinzu geben.
2. Die Muscheln und die Füllung in eine Auflaufform geben.
3. Die Auflaufform auf ein Backblech stellen und bei 180°C für 10-12 Minuten in den Ofen schieben.