

Zutaten

- 400 g Miesmuscheln
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Sahne
- Butter
- Manchego-Käse

Vorspeise

Gratinierte Muscheln

Entdecken Sie unser Rezept für gratinierte Muscheln mit Weißwein und Käse. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Muscheln säubern und geöffnet in eine feuerfeste Form legen.
2. In jede Hälfte Weißwein, Sahne, eine Butterflocke und geriebenen Manchego-Käse geben.
3. Im Backofen bei Oberhitze bzw. Grillfunktion bei 200°C
4. ca. 5-10 Minuten gratinieren.