

Muscheltopf asiatisch

Für 2 Personen:

1 grüne Peperoni	1 Ingwer	1 Knoblauchzehe (Scheiben)
1/2 Zucchini (halbe Scheiben)	50 g Zuckerschoten	2 Frühlingszwiebeln
2-3 EL Bratöl	3 Stangen Zitronengras	1 Limette
1 EL grüne Currypaste	750 g Miesmuscheln	300 ml Kokosmilch
1 Msp. Fischgewürz		

Peperoni in Ringe, Ingwer in Scheiben schneiden. Bratöl in einem Topf erhitzen. Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zucchini, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln in den Topf geben und im heißen Öl braten.

Zitronengras mit den Messerrücken anschlagen und mit anbraten. Currypaste mit in den Topf geben, einmal durchrühren. Limette halbieren, auspressen und Saft sowie eine Limettenhälfte mit in den Topf geben. Alles gut verrühren. Dann die Miesmuscheln dazugeben und die Muscheln ca. 1 Minute mitbraten. Kokosmilch angießen und alles mit Fischgewürz würzen.

Topf mit einem Deckel verschließen und die Muscheln ca. 5 Minuten garen, bis sie sich öffnen. Muscheln mit dem Sud servieren.

Steffen Henssler am 17. November 2022