

# Muschel-Topf

## Für 2 Personen:

2 kg Miesmuscheln	1/2 Fenchel	1 rote Peperoni
10 Rispen-Kirschtomaten	50 ml Pernod	2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
300 ml Weißwein		

Muscheln in kaltem Wasser waschen, dabei die bereits geöffneten Exemplare aussortieren. Fenchel putzen und in Streifen schneiden. Peperoni mit Kernen in Ringe schneiden. Tomaten halbieren.

Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken.

Fenchel, Peperoni, Tomaten und Knoblauch in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Muscheln dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Pernod angießen. Insgesamt ca. 4 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Die Muscheln sind gar, wenn sie sich weit geöffnet haben. Noch geschlossene Muscheln entsorgen.

Steffen Henssler am 09. November 2021