

1 Lauch

1 große Zwiebel und Frühlingszwiebel

2 Zitronen

1 Bund Petersilie

1/2 Liter trockener Weißwein Chardonnay

1/2 Liter Gemüsebrühe (TIP 3 EL Vegeta)

1/2 Liter Wasser

Salz, Pfeffer

4 St. Lorbeerblätter



Zubereitung

- 1. Die Zwiebel vierteln und in Scheiben schneiden. Den Lauch halbieren und in Scheiben schneiden. Dann 1 1/2 Zitronen auspressen, den Rest in Scheiben auf dem Tisch servieren.
- 2. Nun 3 EL Öl in einen großen Topf geben. Zwiebeln ganz kurz anschwitzen, die Muscheln zugeben und für 1 Minute mit Deckel köcheln lassen.
- 3. Dann Lauch und Petersilie darüber geben. Mit 1-2 EL Salz, einer Priese Pfeffer und Lorbeer würzen.
- 4. Mit dem Wein ablöschen und Brühe zugeben und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten kochen lassen. Zitronensaft zugeben und den Sud immer wieder abschmecken. Bei Bedarf mit Wasser strecken. Mit frischem Weißbrot servieren.

