

**Zutaten für 2  
Portionen:**

- 2 Stangen Staudensellerie
- 1-2 Möhren
- 250g Tomaten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1KG geputzte Miesmuscheln frisch oder gefroren
- 400ml Gemüsebrühe von Seitenbacher
- 100ml Weißwein trocken
- Salz, Pfeffer
- 2EL gehackte Petersilie

**Muscheltopf mit  
Miesmuscheln**

Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Möhre schälen und würfeln. Tomaten vierteln und Stielansatz entfernen. Alles in eine große Schale geben.

Frühlingszwiebeln und Knoblauch putzen und in dünne Scheiben schneiden. Muscheln kalt abspülen und geöffnete Muscheln aussortieren.

Brühe und Wein in einem Topf aufkochen. Übrige Zutaten, Knoblauch, Muscheln zugeben und zugedeckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 min. ziehen lassen, dabei gelegentlich mit einem Löffel durchmischen. Geschlossene Muscheln aussortieren.

Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie darüber streuen.

*Guten Appetit!*