

Moules Marinières

-
- 1,5 - 2 kg Miesmuscheln
 - 1 - 2 Schalotten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 dünne Stange Staudensellerie
 - 1 Mohrrübe
 - 10 cm Lauch
 - 200 ml trockener Weißwein
 - Bio-Zitrone
 - Petersilie
 - Baguette

aus dem Vorrat

- Butter
 - Salz, Pfeffer
-