

# MUSCHEL-COCKTAIL

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 400 g Miesmuscheln aus der Dose
- 1 kleine P TK Miesmuscheln mit Schale
- 16 Cocktailtomaten
- 2 kleine Äpfel
- 1 grüner Paprika
- etwas Eisbergsalat

## Dressing:

- 3 EL Mayonnaise
- 3 EL Sauerrahm / Schmand
- etwas Zitronensaft
- 2 TL Ketchup
- 1 Knoblauchzehe
- Paprikapulver
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

## Dekoration:

- Zitronenscheiben
- Dillzweig

## Zubereitung:

TK-Miesmuscheln auftauen, bereits geöffnete Muscheln wegwerfen, sie sind verdorben. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Muscheln hineingeben und einige Minuten garen. Bei guten Muscheln öffnen sich die Schalen beim Kochen. Gekochte, nicht geöffnete Miesmuscheln ebenfalls wegwerfen.

Den Eisbergsalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Die Dosenmuscheln, Apfelstücke, Paprika und Tomaten in eine Salatschüssel geben und miteinander vermengen. Aus Mayonnaise, Sauerrahm, Zitronensaft, Ketchup, einer klein gehackten Knoblauchzehe, Paprikapulver, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten und über den Salat gießen, gut durchmischen.

Eisbergsalat anrichten, Muschelsalat auf die Salatblätter geben, mit den gekochten Muscheln, Zitronenscheiben und Dill garniert servieren.