



# Miesmuscheln mit Kartoffelspalten und Aioli

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

**2 Miesmuscheln »**

**1 Zwiebel(n)**

**2 EL Olivenöl**

**100 ml Weißwein**

**1 Bund(e) glatte Petersilie**

**Für die Kartoffelspalten:**

**800 g Kartoffeln**

**4 Zweig(e) Rosmarin**

**4 EL Olivenöl**

**2 TL Meersalz**

**Für die Aioli:**

**1 frische(s) Eigelb**

**1 Knoblauchzehe(n)**

**150 ml Sonnenblumenöl**

**2 EL Zitronensaft**

## Zubereitung

1. Für die Kartoffelspalten zunächst den Rosmarin von den Zweigen entfernen. Anschließend mit Olivenöl und Meersalz vermengen. Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Viertel schneiden. In die Öl-Rosmarin Marinade geben und gut mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 200° C im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen.
2. Für die Aioli den Knoblauch fein hacken und mit dem Eigelb, Sonnenblumenöl und Zitronensaft mit einem Pürierstab mixen.
3. Die Zwiebel(n) klein hacken und in dem Olivenöl glasig dünsten. Die Miesmuscheln aus der Packung nehmen und dazugeben. Nach Packungsanweisung köcheln lassen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Petersilie waschen und fein hacken und über die Muscheln geben.
4. Anschließend Miesmuscheln, Aioli und Kartoffelspalten anrichten und servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr  
durcherhitzen!