

## Muscheln mit Cocos-Curry-Sojasauce



Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **157**

### Zutaten für 4 Personen

250 ml Kokosmilch  
5 g Currypulver  
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
5 g Zucker  
200 g Zwiebeln  
20 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
1 kg Miesmuschel  
80 ml Weißwein  
80 ml Wasser  
Petersilie

### Zubereitung:

1. Kokosmilch, Currypulver, natürlich gebraute Sojasauce und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Anschließend Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Knoblauch, Zwiebelscheiben und Lorbeer darin anschwitzen.
3. Dann Muscheln, Weißwein und Wasser zugeben und mit einem Deckel auf dem Topf dünsten bis sich alle Muschelschalen öffnen.
4. Kokosmilchmischung zugeben und kurz köcheln lassen. Mit grob gehackter Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!