# Miesmuscheln mit Tomatensauce

Kategorie: 05) Fisch/Meeresfrüchte

Rezept Nr.: 657

Portionen: 2

| Zutaten | Mengen | | Bemerkungen | Links |
|---|---|---|---|---|
| Tomaten | 500 | Gramm | frisch oder 1 kleine Dose | |
| Knoblauch | 2 | Zehen | | |
| Petersilie | 0,5 | Bund | | |
| Zwiebel | 0,5 | Stück | | |
| Weißwein | 1 | Glas | trocken | |
| Salz/Pfeffer | | | | |
| Oregano | | | optional | |
| Olivenöl | | | | |
| Miesmuscheln | 750 | Gramm | | |
| Chilischote | 1 | Stück | klein, frisch oder getrocknet | |

## Zubereitung

1. Tomaten abziehen und entkernen, klein schneiden. Zweibel schälen und klein hacken, ebenso den Knoblauch. Die Petersilie kein hacken.

2. Muscheln unter fließendem, kalten Wasser waschen, um den Sand zu entfernen.Bei Muscheln unter Schutzgas nur kurz unter kaltem Wasser abspülen.

3. In einem ausreichend großen Topf Olivenöl heiß werden lassen die Zwiebeln und kurz danach den Knoblauch anschwitzen, dann die Tomatenstücke zugeben und auf mittlerem Feuer schmelzen lassen. Die Sauce wird intensiver, wenn man ein- bis zweimal etwas Flüssigkeit zugibt und wieder einkocht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. ein kleines Stück Chilischote und etwas Oregano zugeben.

4. Zuletzt den Weißwein und die Petersilie zugeben, nochmals aufkochen und die Muscheln hinzufügen. Auf lebhaftem Feuer mit geschlossenem Deckel aufkochen. Dabei den Inhalt des Topfes von Zeit zu Zeit durchschüttel. Das verhindert, dass Muscheln geschlossen bleiben, weil sie keinen Platz zum Öffnen haben.

5. Heiß in Suppentellern servieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot: Weißbrotscheiben kurz toasten, mit etwas Knoblauch abreiben und mit Olivenöl beträufeln. Auf Backpapier in den auf 250° vorgeheizten Backofen schieben und knusprig backen (ca. 2-3 Minuten).

Variation: Diese Zubereitung passt auch sehr gut zu Spaghetti. In diesem Fall die Spaghetti al dente kochen, abgießen, zu den fertigen, heißen Muscheln geben und gut untermischen. Die angegebene Muschelmenge kann man dabei etwas reduzieren.

© ea für

**arbovin geschmacksachen**

## Miesmuscheln mit Tomatensauce

### Notizen

© ea für