



Miesmuscheln in Tomatensauce

Zutaten für 2 Portionen

- » 1 ½ kg Miesmuscheln
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 Glas trockener Weißwein
- » 1 Prise Pfeffer
- » 1 TL Salz
- » 1 Lorbeerblatt
- » 400 g Tomaten, stückig aus der Dose
- » 4 EL Olivenöl, für den Topf
- » 1 kleine rote Chili
- » 3 Knoblauchzehen
- » 1 weiße Zwiebel
- » 400 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Zuerst die Muscheln gründlich unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, gegebenenfalls abbürsten, die Bärte abzupfen und die offenen Muscheln wegwerfen.

2. Die Zwiebel schälen und würfeln. Dann Knoblauch schälen, die kleine Chili vom Strunk befreien und beides fein hacken.

3. Nun das Olivenöl in einem großen Kochtopf erhitzen und Zwiebel anschwitzen, nach 3 Minuten Knoblauch und Chili zugeben und kurz weiter dünsten.

4. Dann das Tomatenmark in den Topf geben und 1 Minute unter ständigem Rühren mit braten.

5. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen, die Dose mit den gestückelten Tomaten und die Gemüsebrühe einfüllen. Nun das Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen.

6. Wenn der Sud kocht, die Miesmuscheln in den Topf geben und zugedeckt für 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Muscheln sich öffnen.