

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Dondole Buzara mit Krustenbrot nach spanischer Inspiration**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 2 kg Dondole Muscheln (vorher waschen und abseihen, man kann auch Vongole alternativ nehmen)
- 50 g Knoblauch gehackt
- ¼ Zwiebel
- 1 Schuss Olivenöl
- 3 Tomaten würfelig geschnitten (hier 1 Ochsenherztomate)
- 1 Bund Petersilie (fein geschnitten)
- 1 Zweig Rosmarin
- ¼ alte Semmel (fein gerieben)
- ½ L trockenen Weißwein
- 100 ml Wasser
- 2 Prisen Salz
- Pfeffer (5 Umdrehungen mit der Pfeffermühle)

Für das getoastete Krustenbrot

- ½ Laib Krustenbrot
- viel Olivenöl
- 1 Tomate
- 1 Knoblauch

## Zubereitung

Die Muscheln gründlich abwaschen und dabei darauf achten, dass die Muscheln noch komplett geschlossen sind. Geöffnete oder beschädigte Muscheln könnten verdorben sein. Dann die Muscheln abseihen.

Den Knoblauch und die Zwiebel kurz in Olivenöl anschwitzen dann Muscheln, Tomatenwürfel, Petersilie, Rosmarin und Semmelbrösel zur Bindung dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Dann etwas Wasser hinzufügen.

Anschließend die Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt in dem Sud kurz köcheln lassen und dabei mehrmals umrühren.

Den Brotlaib in Scheiben schneiden und mit viel Olivenöl in der Pfanne toasten.

Die Tomate und den Knoblauch in Scheiben schneiden und das getoastete Krustenbrot beidseitig damit gut einreiben.

Anschließend das Krustenbrot als Beilage mit den Muscheln servieren und genießen.