

Muscheln in Tomatensauce

Für 4 Portionen

2 kg Miesmuscheln

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

½ Chili

400 g geschälte Tomaten oder frische Tomaten

Olivenöl

Salz

Ciabatta oder Baguette zum Servieren

Zubereitung

Muscheln in kaltem Wasser einlegen und 10 min stehen lassen. Muscheln von außen putzen, „Muschelbart“ abziehen. Geöffnete oder gebrochene Muscheln weggeben.

Tomaten klein schneiden. Knoblauch, Chili und Petersilie fein hacken.

Für die Sauce einen großen Topf mit Olivenöl erhitzen. Tomaten, Petersilie und Knoblauch einige Minuten braten. Sauce salzen und pfeffern.

Die gesäuberten Muscheln in die Sauce geben, zudecken und 5 bis 10 min bei mittlerer Hitze kochen. Muscheln, die nach dem Kochen noch zu sind, entfernen.

Die Muscheln in einer großen Schüssel mit knusprigen Brotscheiben servieren.

Rezept aus „Studio 2“