FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Muscheln in Tomatensud

Zutaten: (für 2 Personen)

2-3kg Miesmuscheln
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
1/8 l Olivenöl
einige Rosmarinnadeln
1 Bund frischer Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Dose geschälte Tomaten (800g Einwaage)
Salz
½ l trockenen Weißwein

Zubereitung:

Muscheln unter fließendem Wasser sauber bürsten, anhängende Bartbüschel mit einem Messer herausziehen und entfernen. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Zwiebeln schälen und würfeln, dass Olivenöl erhitzen, Suppengrün und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter und die grob geschnittenen Tomaten mit der Flüssigkeit zugeben. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel 12-16 min. einkochen lassen, salzen und den Wein zugießen. Gemüsesud zum Kochen bringen, die Muscheln zugeben, umrühren und zugedeckt 6-8 min. garen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team