



CHEFKOCH.DE

## Miesmuscheln in Tomatensoße

Olivenöl in einen Topf geben, darin die Zwiebel und die Knoblauchzehen klein gewürfelt glasig erhitzen. Danach die Tomaten zugeben (am besten davor mit einem Stabmixer zerkleinern) Pfeffer, Salz, Rotwein, Oregano, Basilikum, 1/4 l Wasser, Chilischoten (klein geschnitten) und Peperoni (klein geschnitten) dazu geben und aufkochen. Nun die Muscheln zugeben und 10 Minuten kochen lassen.

Dazu passt ein guter Weißwein, Zitrone und etwas Weißbrot .



**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 2 Portionen:

- 1.5 kg Muschel(n) (Miesmuscheln in Schale)
- 1 Dose/n Tomate(n), geschälte
- 1 TL Oregano
- 1 TL Basilikum
- 2 EL Öl (Olivenöl)
- 2 TL Pfeffer, schwarzer
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 2 Chilischote(n), rote
- 1 Peperoni, feurig scharf
- 1 TL Salz
- 1/8 ml Wein, rot
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Zitrone(n)

**Verfasser:** Schmirl

