



CHEFKOCH.DE

Muscheln Matrosenart

Muscoli alla Marinara

Die Muscheln unter fließendem Wasser sorgfältig abbürsten, damit alle Sandreste ausgewaschen werden. Gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und häuten. Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Peperoncino aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke zerteilen. Das Suppengrün putzen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Gewaschenen Thymian und Lorbeer dazu geben. Mit dem Wein aufgießen und aufkochen lassen. Die Muscheln hinzufügen und im geschlossenen Topf solange kochen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

1500 g Muschel(n) (Miesmuscheln)
2 Zwiebel(n)
750 g Tomate(n), vollreif
2 Zehe/n Knoblauch
1 Chilischote(n) (Peperoncino)
1 Bund Suppengrün
5 EL Öl (Olivenöl)
2 Lorbeerblätter
1 Zweig/e Thymian
¼ Liter Wein, weiß, trocken
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum

Verfasser: Callista