



*Grünschalmuscheln
in Tomatensugo*



Grünschalmuscheln in Tomatensugo

Zutaten für 2 Personen

1 kg Grünschalmuscheln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 kleine Frühlingszwiebeln
2 mittlere Möhren
400 g feste Tomaten
½ Bund Petersilie
½ Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
200 ml Weißwein
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Bio Tomaten gehakt mit Basilikum
(netto Gewicht 400 g)

Zubereitung

Die Muscheln auftauen und eventuell entbarten.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, den Dorn entfernen, achteln und in mittlere Würfel schneiden.

Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken.



Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Möhren darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten.

Tomatenwürfel und Wein zugeben und unter Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Muscheln und Kräuter zugeben und zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Exemplare wegwerfen.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Baguette servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Unser Bio Wein aus Sizilien, Gorghi Tondi, Rebsorte Zibibbo.

Guten Appetit!