



Grünschalmuseln mit Chardonnay-Tomatensud



Grünschalmuscheln in Chardonnay-Tomatensud

Zutaten für 4 Personen

800 g Grünschalmuscheln
500 g passierte Tomaten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Chardonnay
Petersilie
1 TL Tomatenmark
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Grünschalmuscheln über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark in einer Pfanne kurz anbraten. Dann die passierten Tomaten und den Chardonnay hinzugeben. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Soße kurz aufkochen lassen und dann die Muscheln mit der Schale zur Bodenseite hineinlegen. Diese mit der Soße etwas übergießen, sodass die Muscheln darin schwimmen. Für 7 Minuten köcheln lassen.



Nun eine kleine Schale mit der Soße befüllen, diese dient dazu um die Muscheln nochmal einzudippen. Die Schale mittig auf einen Teller stellen und die Muscheln ringsherum anrichten.

Dieses Gericht kann nach belieben mit Pasta, Baguette oder ähnlichem ergänzt werden.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Chardonnay von Kesselring.

Guten Appetit!