

Cozze alla marinara

Ein klassisch italienisches Rezept: Mit den Muscheln in Weißweinsauce (Cozze alla marinara) bringt man mediterranes Flair nach Hause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 kg	Miesmuscheln
1 Prise	Pfefferschoten (gemahlen)
1 Bund	Petersilie
4 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Oregano
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
125 ml	Weißwein (trocken)
4 Scheiben	Weißbrot

Zubereitung

1. Für Cozze alla marinara zuerst die Muscheln gründlich unter fließendem kalten Wasser abbürsten und entbarten. Muscheln mit offenen oder beschädigten Schalen wegwerfen.
2. Knoblauch schälen und bis auf eine bzw. halbe Zehe fein hacken. Petersilie waschen, trockenschleudern und ebenfalls fein hacken.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen und den fein gehackten Knoblauch und die Hälfte der Petersilie darin bei schwacher Hitze anbraten. Nach ca. 5 Minuten mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Oregano und gemahlener Pfefferschote würzen.
4. Muscheln in den Sud geben und bei starker Hitze ca. 8 Minuten dämpfen. Die Muscheln sind gar, wenn sich fast alle Schalen geöffnet haben.

5. In der Zwischenzeit das Weißbrot toasten und die restlichen Knoblauchzehe durchschneiden. Mit der Schnittfläche die Brotscheiben einreiben.
6. Muscheln zusammen mit dem Sud auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und zusammen mit dem Knoblauchbrot servieren.

Tipp

Die Cozze alla marinara werden noch würziger, wenn vor dem Dämpfen etwas Fischfond in den Sud gegeben wird.