

# Miesmuscheln in Tomatensauce

Die Miesmuscheln in Tomatensauce sind eine köstliche Speise für Liebhaber der bekannten Meeresfrüchte. Das Rezept ist einfacher als man glaubt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|            |   |
|------------|---|
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a> (klein)                 |
| 3 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                   |
| 100 g      | <a href="#">Oliven</a> (Kalamata, entkernt)     |
| 20 g       | <a href="#">Kapern</a>                          |
| 2 EL       | Olivenöl  |
| 150 ml     | Weißwein  |
| 800 g      | <a href="#">Tomaten</a> (geschält aus der Dose) |
| 1 Prise    | <a href="#">Zucker</a>                          |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                |
| 1 kg       | <a href="#">Miesmuscheln</a> (vorgegart)        |
| 0.5 Bündel | Blattpetersilie (gehackt)                       |

## Zubereitung

1. Für die **Miesmuscheln in Tomatensauce** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die Kapern und Oliven klein hacken.
2. Die Zwiebeln und Knoblauch in einer tiefen Pfanne mit Öl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Tomaten, Oliven und Kapern zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Etwa 15-20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, mehrmals rühren.
4. Die vorgarten Miesmuscheln zugeben, unterrühren und bei geschlossenem Deckel zirka 5

Minuten ziehen lassen. Auf Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

## **Tipp**

Zu den Miesmuscheln in Tomatensauce frisches Weißbrot, getoastetes Brot oder Baguette reichen.