

# Miesmuscheln mit Tomatensauce

Der feine Duft der Miesmuscheln mit Tomatensauce macht Appetit. Dieses Rezept haucht den Meeresfrüchten einen fruchtig-feurigen Geschmack ein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1.5 kg	<a href="#">Miesmuscheln</a>
1 Dose	<a href="#">Tomaten</a> (geschälte)
150 ml	Rotwein
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 TL	Oregano
1 TL	<a href="#">Basilikum</a>
1 EL	Olivenöl
2 TL	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Stk.	Chilischoten
1 Stk.	Pfefferoni
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	Zitrone

## Zubereitung

1. Die Miesmuscheln mit Tomatensauce schmecken immer wie ein Gedicht. Dafür Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem flachen Topf mit Olivenöl anschwitzen.
2. Paradeiser waschen und vierteln, die weissen Stielansätze entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Von den halbierten Chili- und Pfefferonischoten die inneren Kerne vorsichtig auskratzen und in feine Streifen schneiden.

3. Dieses Gemüse kurz im Topf mit anschwitzen und gleich darauf mit Rotwein und Wasser ablöschen. Oregano und Basilikum dazugeben und alles köcheln lassen.
4. Miesmuscheln mit einer harten Bürste unter fließendem Wasser gründlich reinigen und zur Paradeisersauce geben. Alles mit geschlossenem Deckel für etwa 10 Minuten weiter köcheln.
5. Mit einer grossen Suppenkelle in tiefen Tellern anrichten und frisches Ciabatta-Brot dazu reichen.

## **Tipp**

Wer es milder mag, reduziert die Chili- und Pfefferonischoten. Ein gekühlter, trockener Weisswein und ein paar Spritzer Zitrone runden die Miesmuscheln in Tomatensauce ab.