

Miesmuscheln in Tomaten-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg frische Miesmuscheln	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 Stangen Staudensellerie	3 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	250 g passierte Tomaten	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer	

Die Muscheln säubern und kalt abspülen.

Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind.

Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

3/4 vom Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Staudensellerie darin anschwitzen. Die Muscheln zugeben, Weißwein angießen, passierte Tomaten und Thymianzweige zugeben und die Muscheln zugedeckt ca. 8 Minuten kochen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Wichtig: Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.

Die Muscheln in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Restliches Olivenöl unter den Dünstsud rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sud über die Muscheln verteilen, mit Basilikumblättern garnieren.

Dazu passt frisches Baguette.

Sören Anders am 28. Februar 2020