

## Rezept

# Muscheln in Tomatensauce

Ein Rezept von Muscheln in Tomatensauce, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Tomaten	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	1/2 Bund Basilikum
<b>2 EL</b> Olivenöl	1/2 l Fisch- oder Gemüfefond (aus dem Glas)
<b>2 TL</b> Tomatenmark	Salz
Pfeffer	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>3 kg</b> Miesmuscheln	<b>50 g</b> Semmelbrösel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Tomaten sehr klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Basilikumblättchen abzupfen, ein paar zarte für später weglegen.
2. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomaten und Basilikum dazugeben, 1/8 l Fond angießen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Offen bei mittlerer Hitze in etwa 15 Minuten sämig einkochen.
3. Inzwischen Muscheln unter fließendem kaltem Wasser abbrausen. Muscheln, die sich dabei nicht schließen, wegwerfen. Den restlichen Fond in einem großen Topf erhitzen. Muscheln einlegen, Deckel fest auflegen und die Muscheln bei starker Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sie sich öffnen. Übriges Öl erhitzen und die Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze in 2-3 Minuten goldgelb anrösten.
4. Die Tomaten mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen und alle geschlossenen aussortieren. Die Muscheln in eine Schüssel füllen, mit der Tomatensauce begießen, mit den Bröseln und übrigem Basilikum bestreuen und mit Baguette auf den Tisch stellen.