

Rezept

Muscheln mit Tomatensauce

Ein Rezept von Muscheln mit Tomatensauce, am 16.02.2025

Zutaten

600 g Tomaten	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
1/8 l trockener Rotwein	Salz
Pfeffer aus der Mühle	1 Prise Zucker oder 1/2 TL Honig
3 kg Miesmuscheln	1 kleines Bund gemischte Kräuter
3/8 l trockener Weißwein	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Aus den Tomaten die Stielansätze herausschneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Kalt abschrecken, häuten und klein würfeln. Möhren schälen, den Sellerie waschen und putzen, beides ganz fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einem Topf erwärmen. Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch einrühren und bei mittlerer Hitze andünsten. Tomaten dazugeben, den Rotwein angießen, mit Salz, Pfeffer und Zucker oder Honig würzen.
3. Tomaten offen 20-25 Minuten bei kleiner Hitze vor sich hin schmurgeln lassen, bis sie sämig werden. Zwischendurch durchrühren. In der Zeit Muscheln waschen, geöffnete aussortieren und wegwerfen. Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln, ein paar Blättchen abzupfen und fein hacken, die übrigen Kräuter mit den Stängeln grob schneiden.
4. Grob geschnittene Kräuter in einen weiten Topf legen, Weißwein drübergießen. Salzen und aufkochen. Muscheln in den kochenden Wein legen, Deckel auflegen und die Muscheln bei starker Hitze 3-5 Minuten kochen, bis sie sich öffnen. Den Topf dabei ein- bis zweimal rütteln, damit die Muscheln gleichmäßig Hitze abkriegen. Topf aufmachen und alle geschlossenen Muscheln aussortieren.
5. Gehackte Kräuter unter die Tomatensauce rühren. Muscheln aus dem Sud heben und mit der Sauce in einer Schüssel mischen. Wenn die Tomatensauce zu sehr eingekocht ist, ein bisschen Muschelsud mitmischen.