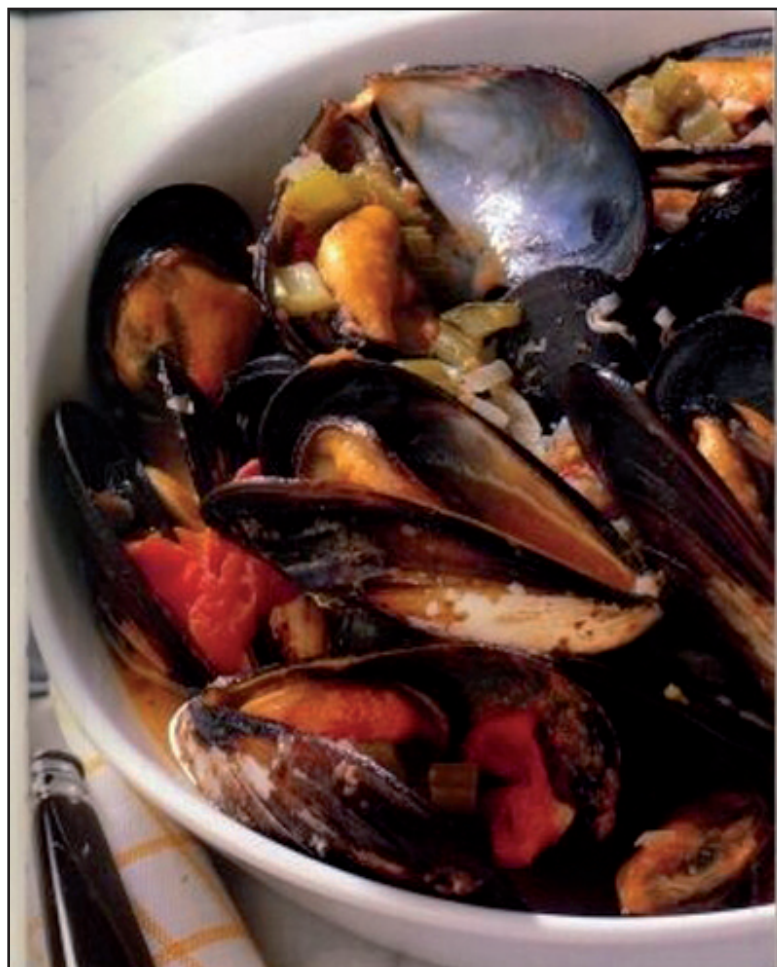


Ligurisches Muschelgericht



2 kg Moules (Miesmuscheln)
1 dl Olivenoel
1 grosse Zwiebel gehackt
2 Zweige Stangensellerie in kleine Würfel geschnitten
2-3 Knoblauchzehen gehackt
1 Bund italienische Petersilie gehackt
600 gr Tomaten (es können auch Pelati-Tomaten aus der Dose sein)
2 dl trockener Weisswein
4 Scheiben Weissbrot
Frisches Basilikum nach belieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Muscheln unter kaltem, fliessendem Wasser waschen, bürsten und die Bärte entfernen.

Das Olivenoel in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln andämpfen, de Sellerie begeben und 10 Min. mitdämpfen. Den Knoblauch und die Petersilie begeben.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, häuten und in Stücke schneiden. Mit dem Weisswein dazugeben und zugedeckt weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die geputzten Muscheln in die Pfanne geben und bei starkem Feuer, unter öfterem Rühren 10 Minuten kochen lassen, bis die Muscheln alle offen sind. Geschlossene Muscheln auf jeden Fall entfernen, da sie ungeniessbar sind! Mit Pfeffer würzen, nach Belieben wenig salzen. Jedoch zuerst kosten, da die Muscheln Meerwasser enthalten und oft recht salzig sind.

Die Brotscheiben rösten und in Suppenteller legen. Viel grobgehacktes Basilikum drüberstreuen. Das Muschelgericht mit dem Jus darüber anrichten und heiss servieren.

Rezept für 4 Personen
Vorbereitung einfach
Kochzeit 30 Minuten