Miesmuscheln – schnell & lecker

Zutaten: 2 kg Miesmuscheln, 1 große Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 1 Peperoni, 1 Dose stückige Tomten, 1 Glas Weißwein, 1 Lorbeerblatt, Olivenöl, 1 Bund glatte Petersilie, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Miesmuscheln waschen, Bärte ggf. abzupfen, offene Muscheln wegwerfen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, gehackte Zwiebel, Knoblauch und Peperoni anbraten. Tomaten, Wein und Lorbeerblatt zugeben. 10 Min. köcheln lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Miesmuscheln zufügen und im geschlossenen Topf weitere 10 Min. köcheln lassen. Petersilie zugeben, umrühren, fertig.

Tipp zur Resteverwertung: Muscheln aus der Schale lösen. Pasta kochen und mit der Soße mischen.

FIZ geprüft