

## Miesmuscheln in Tomatensud

Zutaten für 2-3 Portionen:

2000 g Miesmuscheln  
1 Bund Suppengemüse  
3 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
2 Dosen Tomaten stückig  
1 Flasche Tomaten Passiert  
1 – 2 Chilischoten  
300 ml Weißwein trocken  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Miesmuscheln über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.  
Nach dem Auftauen abwaschen.

Suppenbund klein schneiden, mit Öl, Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch und Tomatenmark im Topf anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Etwa 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.  
Dann die gewaschenen Muscheln in den Tomatensud unterheben und bei geschlossenem Topf ca. 15 Minuten kochen.

Als Beilage Baguette servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Ein trockener Weisswein von Seebrich.

**Guten Appetit!**