

Zutaten

- 500 g Miesmuscheln
- Knoblauch
- Weißwein
- Bouillabaisse Salz
- Salz, Pfeffer, Zitrone
- Olivenöl

Hauptgang

Muscheln mit Tomaten-Knoblauch-Sugo

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Muscheln mit Tomaten-Knoblauch-Sugo. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

So wird’s gemacht:

1. In der Grillpfanne den Knoblauch goldbraun anrösten. Die Muscheln bei hoher Temperatur beigeben und mit Weißwein ablöschen. Direkt den Deckel schließen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Nicht geöffnete Muscheln aussortieren und entsorgen. Mit oben genannten Gewürzen abschmecken den entstandenen Sud mit ein wenig Tomaten Schmelze verfeinern.