Zutaten

- 500 g Miesmuscheln
- 1 TL Tomatenmark
- 4 Tomaten,
- 2 Schalotten, in feine Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Weißwein
- Noilly Prat
- Salz, Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Tomaten-Muschel-Sugo

Entdecken Sie unser köstliches Tomaten-Muschel-Sugo! Perfekt für Meeresfrüchte-Liebhaber. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Muscheln in kaltem Wasser waschen und von Schmutz und Algen befreien. Olivenöl erhitzen, dann die Muscheln hinzugeben und
2. anschwitzen lassen. Knoblauch und Schalotten schälen und würfeln. Ebenso wie das Lorbeerblatt in den Topf hinzufügen.
3. Gut durchrühren, salzen und anschließend mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Topf mit einem Deckel verschließen und für ungefähr 2 Minuten köcheln lassen
4. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. zu den Muscheln geben und für eine weitere Minute kochen lassen.