

«Miesmuscheln an Tomatensauce» (2 Personen)

1 ½ Kg	Miesmuscheln (Gewaschen und gereinigt)
3 El	Olivenöl
3	Zwiebeln (300 gr. gewürfelt)
4 Zehen	Knoblauch (Klein gehackt, 25 gr)
1	Peperoncini (scharf, klein geschnitten)
½	Zitrone abgerieben
2 dl	Rotwein
1 Dose	Tomaten geschält (400 gr, Pellati püriert mit Stabmixer)
3 ½ dl	Passati
2.5 dl	Wasser
2 TL	Pfeffer schwarz
½ TL	Zitronensalz
¼ TL	Aromat
2 TL	Salz
1 El	Oregano
1 EL	Basilikum
2 ½ TL	Zucker

ZUBEREITUNG

1. 3 EL Olivenöl in einen Topf geben (Stufe 5), darin die Zwiebel glasig erhitzen (ca. 10 Min.)
2. Peperoncini dazu geben
3. Knoblauchzehen begeben
4. Rotwein begeben aufkochen 3 Min.
5. Tomaten zugeben.
6. Passati begeben
7. Pfeffer, Salz, Zitronensalz und wenig Aromat begeben
8. Zitrone begeben
9. Oregano, Basilikum zugeben
10. Wasser dazugeben
11. Zucker begeben, aufkochen
12. Nun die Muscheln zugeben und 10 Minuten kochen lassen.

DAZU PASST

- Dazu passen ein guter Weisswein und etwas Weissbrot.