

Zurück zu: [Miesmuscheln auf französische Art](#)

[Drucken](#)

# Miesmuscheln auf französische Art

Rezept von: Patti



(4)

16 Hobby-Köche haben dieses Rezept als Lieblingsrezept gespeichert

Fertig in **25 Min.**

Bild von: Montana

Lassen Sie sich mit diesem Gericht an die Südküste Frankreichs versetzen. Frische Muscheln werden mit Knoblauch, Tomaten und Weißwein gekocht und ergeben dieses köstliche Mahl. Servieren Sie es mit knusprigem Brot und eine kühlen Glas Weißwein.

## Zutaten:

Portionen: 6

50 frische Miesmuscheln, abgebürstet und Bart entfernt

2 EL natives Olivenöl

5 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

3 Tomaten, gewürfelt

225 ml Weißwein

30 g Butter

1 Bund frische Petersilie, gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Zub.: 10 Min. | Kochzeit: 15 Min.

1. Die Muscheln in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. 20 Minuten stehen lassen, bis sich der Schmutz und Sand gelöst hat.
2. Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute anbraten, jedoch nicht bräunen. Die gehackten Frühlingszwiebeln und Tomaten hinzufügen und

bissfest kochen. Den Wein hinzugießen und die Petersilie und Butter einrühren. Aufkochen und die Flüssigkeit zur Hälfte reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Muscheln in den Topf geben, abdecken und 8-10 Minuten kochen lassen, bis die Muscheln sich öffnen. Die Muscheln und die Sauce in eine große Servierschale geben. Alle ungeöffneten Muscheln entfernen.

## Muscheln kochen

Wie man Muscheln reinigt und kocht, steht in der [Allrecipes Kochschule](#).

Eingestellt von: Allrecipes

Zuletzt aktualisiert: 08 Feb 2017

ALLE RECHTE VORBEHALTEN © 2017 Allrecipes.com, Inc.