



Miesmuscheln mit Tomaten

4 Portionen

2000 g Miesmuscheln

2 Möhren

150 g Lauch

2-3 Stiele Staudensellerie

1 große Dose/Glas Tomaten

1 Lorbeerblatt

30 g Butter

350 ml trockener Weißwein

Salz

½ TL schwarze Pfefferkörner

- Muscheln kontrollieren, ob sie leben und Bärte entfernen
- Möhren schälen und in dünne Scheiben hobeln
- Lauch in feine Streifen/Scheiben schneiden und dann waschen
- Staudensellerie 2-3 mal längs, dann quer fein schneiden
- Pfeffer in einer trockenen Pfanne anrösten und grob mörsern

Gemüse in einem ausreichend großen Topf in der Butter andünsten. Mit dem Wein ablöschen, Tomaten und Lorbeerblatt zugeben, salzen und pfeffern. Bei starker Hitze aufkochen, Muscheln zugeben und sofort den Deckel auflegen. 5-8 Min. garen.

Dazu passen Vollkornbrot mit (gesalzener) Butter und ein trockener Riesling.