

Muscheln provenzalische Art

- 900 g Muschel(n) (Mies-)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel(n), fein gehackt
- 3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 2 TL Thymian -Blättchen
- 150 ml Rotwein
- 800 g Tomate(n), gehackt, aus der Dose
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Muscheln abbürsten und alle Fäden entfernen. Solche mit beschädigter oder offener Schale wegwerfen. Muscheln nur mit eigenem Wasser in einen großen Topf geben und abgedeckt stark erhitzen, bis alle Schalen geöffnet sind, Topf dabei hin und wieder rütteln. Noch geschlossene Muscheln wegwerfen. Abgießen, den Kochsud dabei auffangen.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei schwacher Hitze in 6-8 Minuten weich andünsten, aber nicht bräunen. Knoblauch und Thymian zugeben, 1 Minute mitdünsten. Wein und die Soße bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen. Tomaten und Muschel-Kochsud zugeben. Aufkochen lassen, zugedeckt 30 Minuten köcheln. Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Die Muscheln zugeben und 5 Minuten mit erwärmen. Petersilie unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Weißbrot servieren.