

## Miesmuscheln (italienische Art)

4 Portionen

Zutaten: 2 kg frische Miesmuscheln (z.B. von der Fischtheke im Coop)  
1 große Zwiebel  
6 Knoblauchzehen  
1 rote Peperoni  
7 EL Olivenöl  
1 Dose Tomaten (400g gehackt)  
1 dl Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer  
1 Bund Petersilie gehackt

### Zubereitung:

Die Muscheln mit einer Bürste waschen, die Bärte abzupfen. Offene oder beschädigte Muscheln wegwerfen.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni klein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die klein gehackte Zwiebel, Knoblauch und Peperoni darin anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, die Tomaten und das Lorbeerblatt dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Muscheln in den Topf geben, Deckel drauf und im geschlossenen Topf 10 Minuten garen.

Muscheln vorsichtig rühren und mit einer Kelle die Flüssigkeit über alle Muscheln giessen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Ein frisches Baguette oder Pommes frites passen gut dazu.

Resteverwertung: Die Muscheln aus der Schale lösen. Spaghetti kochen, mit Muscheln und Tomatensoße mischen.