

Cozze

Rezept für 3 Personen

Zutaten:

1 kg Muscheln (Cozze)
½ EL Butter
1 Tomate gross
1 Schalotte
4 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie
1 dl. Weisswein oder Bouillon
Pfeffer
wenig Salz



Zubereitung:

Muscheln enthaaren und abspülen. Tomate würfeln, Schalotte und Knoblauch und Petersilie fein schneiden. Die Butter nur schmelzen lassen (nicht braun). Schalotte, Knoblauch und Petersilie darin anziehen sowie das Tomaten-Concassé kurz mitdünsten. Cozze beifügen, würzen, mit der Flüssigkeit ablöschen und zugedeckt nur kurz (5 Min.) mit öfterem Schütteln, erhitzen.

(Nur die geöffneten Muscheln essen)