



Zutaten für 4 Personen Hauptmalzeit

1000 g	Muschel(n) (Miesmuscheln)
1	<u>Zwiebel(n)</u>
1/2 Stange/n	Lauch
2 kleine	Karotte(n)
200 g	<u>Champignons</u>
500 g	<u>Tomate(n), selbst gehäutet oder aus der Dose</u>
400 ml	Wein, weiß
	Butter, zum Anbraten
	Salz und Pfeffer
	Thymian
	Basilikum

Zubereitung

Zwiebeln grob würfeln und in einem großen Topf mit Butter glasig anbraten.

Lauch in Ringe, Karotten in feine Scheiben oder Juliennes schneiden und hinzugeben und kräftig dünsten.

Champignons je nach Größe in Viertel oder Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben, dünsten.

Tomaten entweder mit heißem Wasser übergießen, häuten, Strunk und Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden - oder einfach welche aus der Dose nehmen (aber Tomate in Stücken oder ganze Tomaten, keine passierten) - in den Topf zugeben und alles aufkochen lassen. Mit Weißwein ablöschen und erneut aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum - je nach Geschmack auch mit etwas Gemüsebrühe - würzen, bis man einen kräftigen Sud erhält.

Miesmuscheln aus dem Kühlschrank nehmen, waschen, alle Anhaftungen mit einem Messer entfernen (wichtig, weil die Soße ja gegessen werden soll und es nicht knirschen darf). Muscheln, die geöffnet sind und sich unter fließend kaltem Wasser nicht wieder schließen, wegwerfen. Die Muscheln in den Sud geben und 7-10 Minuten köcheln lassen.

Das ganze wird mit Weißbrot serviert.

Anders als bei vielen anderen Muschelrezepten ist auch die Soße eine absolute Delikatesse und unbedingt mitzuessen!

Muscheln, die nach dem Kochen geschlossen sind, sollten nicht gegessen werden.