



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Mejillones a la marinera

Miesmuscheln nach Matrosenart



Zutaten für eine Portion:

- 1,5 Kg Miesmuscheln
- 2 Zwiebeln
- 750 g Tomaten, vollreif
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Peperoncino
- 1 Bund Suppengrün
- 5 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Thymian
- ¼ Liter Wein, weiß, trocken
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum

Und so wird es gemacht:

Die Miesmuscheln unter fließendem Wasser gut abwaschen und ordentlich abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und häuten. Dann die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Peperoncino aufschneiden, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke zerkleinern. Das Suppengrün putzen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Gewaschenes Thymian und Lorbeer dazu geben. Mit Wein aufgießen und aufkochen lassen. Die Muscheln hinzufügen und im geschlossenen Topf ca. 30 Minuten kochen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die nicht geöffneten Muscheln aussortieren.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

