

Gratinierte - Muschelsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Miesmuscheln
1/2	Tasse	(Tasse) Wasser
2		Knoblauchzehen :-)
1		Zwiebel
1	groß.	(gr.) Dose Tomaten
1		Gruene Paprikaschote
4	Essl.	(El.) Oel
1/4	Ltr.	Trockener Weiswein
		Salz, Pfeffer
50	Gramm	Geriebener Emmentaler

Anleitung:

Die Muscheln waschen, gut abbürsten, den Bart entfernen.. In 1/2 Tasse kochendes Wasser geben, zugedeckt 8 Minuten garen, dann aus der Schale Lösen. Geschaelte Knoblauchzehen und Zwiebel fein, Tomaten und Paprikaschote Grob hacken.Oel erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin goldgelb Dünsten, Tomaten mit dem Saft dazugeben, etwa 10 Minuten langsam kochen Lassen.Zuletzt die Muscheln daruntergeben,abschmecken, und alles in 4 Feuerfeste Teller fuellen. Mit geriebenem Käse bestreuen und kurz in Ofen überbacken. Dazu schmeckt getoastetes Weisbrot.

Anm.: Der Käse sollte unbedingt sehr jung sein damit er beim überbacken gut verläuft.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.