

## Zuppa di Cozze alla Tarantina (Rezept aus dem Süden Italiens)



### Zutaten

- 1 kg Cozze (Miesmuscheln)
- 50g Weißwein
- Etwas Salz
- 2 ganze Knoblauchzehen
- etwas frische Petersilie (klein gehackt und am Stiel)
- 1 frische Chilischote
- 40g Olivenöl
- 400g Dose geschälte Tomaten
- Pfeffer
- 8 Paar Scheiben Weißbrot



## Anleitung:

1. Muscheln waschen, von Sand und Überbleibsel befreien, hartnäckiges mit Messer abschaben
2. Olivenöl in Topf, mittlere Hitze, 1 Knoblauch leicht anbraten, Muscheln dazugeben bis sich diese öffnen, Petersilienstil dazu, Weißwein hinzugießen...3 min im Topf lassen
3. Vom Petersilienstil und Knoblauch befreien, Sud aufbewahren.
4. Nun eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, 1 Knoblauchzehe zerkleinern
5. Chilischote vom Stil befreien, Längsschnitt durch die Schote, Kerne entfernen, Schale aufbewahren (Die Kerne: zu viel Schärfe verfälschen den Geschmack). Die Schote ebenfalls in die Pfanne geben
6. Unmittelbar danach die Tomaten dazugeben
7. Ein kleine Prise Salz, da die Muscheln bzw der Sud bereits Salz abgeben. Und Pfeffer dazu.
8. 5 – 6 Minuten auf geringer bis mittlerer Stufe köcheln lassen (kleine Bläschen bilden sich)
9. Anschließend Sud hinzugeben und mit dem Rest verrühren
10. Die Tomatensoße ist nach 10 min. fertig
11. Brot nun mit Olivenöl beträufeln.
12. Scheiben Brot bei 250 Grad für 3 min. im Ofen toasten
13. Muscheln mit gehackter Petersilie in den Tomatensud hinzufügen, verrühren und 3 min. köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Fertig!

Buon appetito ragazzi!

