



Vorspeise oder Hauptgang

## Cozze alla Marinara

Muscheln nach Seemannsart  
Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 kg frische Miesmuscheln  
1 Prise gemahlene Pfefferschote  
1 Bund Petersilie  
4 Zehen Knoblauch  
6 EL Olivenöl (kalt gepresst)  
1 Prise Oregano  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Salz  
1/8 lt Weisswein, trocken  
4 Scheiben Toastbrot

### Zubereitung:

Muscheln	Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten und entbarten. Alle Muscheln entfernen, deren Schalen geöffnet oder beschädigt sind.
Knoblauchzehen	Drei Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
Petersilie	fein hacken.
Kasserolle Knoblauch gehackt Petersilie gehackt (die Hälfte)	In einer grossen Kasserolle das Olivenöl erhitzen und bei schwacher Hitze den gehackten Knoblauch sowie die Hälfte der gehackten Petersilie andünsten.
Weisswein, Oregano, Peperoncino, Salz	Mit dem Weisswein ablöschen und das Ganze mit Oregano, Peperoncino und Salz würzen.
Muscheln	Die Muscheln in die Kasserolle geben und in diesem Sud zugedeckt bei starker Hitze so lange dämpfen, bis sich die Schalen geöffnet haben. (Zirka 8 Minuten). Die Kasserolle von Zeit zu Zeit kräftig rütteln, damit die Muscheln gleichmässig garen.
Toastbrot	Die Brotscheiben toasten und kräftig mit der restlichen halbierten Knoblauchzehe einreiben.
Muscheln und Sud Restliche Petersilie	Die Muscheln mitsamt Sud auf die vorgeheizte Suppenteller verteilen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen. Allenfalls ungeöffnete Muscheln entfernen.
Toastbrot	Das Toastbrot dazu servieren.