Muscheln Marinara

Für 4 Personen

Zutaten:

2 kg frische Miesmuscheln, 1/2 Tasse Olivenöl, 6 Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 Zucchini, 4 Tomaten, 1/4 l trockener Weißwein, 1/4 l Wasser, Thymian, Basilikum, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, im heißen Olivenöl 10 Min. andünsten.
2. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz abbrühen und grob würfeln.
3. Zwiebeln, Zucchini und Tomatenwürfel jeweils im Abstand von 5 Minuten zugeben und köcheln.
4. Weißwein und Wasser zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.
5. Die Muscheln zugeben und köcheln, bis sich die Schalen geöffnet haben. Zwischendurch mehrfach vorsichtig mit einer Schaumkelle umrühren, damit die Muscheln gleichmäßig gar werden.