

## **Muscheln Katalanischer Art**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- **4 kg Muscheln (geputzt)**
- **je 2 grüne, rote und gelbe Paprikaschoten in Würfeln geschnitten**
- **4 Fleischtomaten in Würfeln**
- **1 Bund gehackte glatte Petersilie**
- **15 El Olivenöl**
- **1 l Fischfond**
- **¼ l Weißwein**
- **6 Knoblauchzehen klein gehackt**
- **Salz, Pfeffer**

1. **Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.**
2. **Tomaten und Paprikawürfel darin anschwitzen.**
3. **Gehackten Knoblauch und Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.**
4. **Gesäuberte Muscheln hinzufügen, ebenfalls etwas anschwitzen.**
5. **Anschließend mit Weißwein und Fischfond ablöschen.**
6. **Im geschlossenen Topf etwa 10 – 15 Minuten kochen lassen.**
7. **In einer vorgewärmten Schüssel servieren und den Muschelsud nach Geschmack mit Tomatenmark verfeinern.**

**Dazu empfehlen wir ofenwarmes Baguette.**