

GEFÜLLTE MIESMUSCHELN AUF EINER DICKFLÜSSIGEN TOMATENSAUCE



Vorbereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Brot: 4 Scheiben
- Eier: 1
- Gewürzkräuter: Etwas
- Miesmuscheln: 1 kg
- Mortadella-Wurst: 100 g
- Parmesankäse: 100 g
- Zitronenschale: Etwas

Vorbereitung

Das **Rezept** für gefüllte **Miesmuscheln** mit dicker Tomatensauce ist ein als Vor- und Hauptspeise geeignetes italienisches Gericht. So bereiten Sie dieses einfache, aber köstliche Gericht zu.

Die Miesmuscheln sorgfältig putzen und in einer Pfanne mit einem Schuss Öl kochen lassen.

Jeweils 5 Miesmuscheln pro Person beiseite legen und die restlichen aus der Schale nehmen.

Die Füllung aus dem Miesmuschelfleisch zusammen mit dem Brot, dem Sud, dem Mortadella-Wurst, dem Parmesankäse, dem Ei vermengen; mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Die Miesmuscheln damit füllen und sie in einer Pfanne mit großzügiger **Pomito Passierte Tomaten** Sauce bei großer Hitze 5 Minuten lang kochen lassen.

Das Ganze zugedeckt gehen lassen, bis es fertig gekocht ist.

Zum Schluss die Zitronenschale und die Gewürzkräuter dazu geben.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
700 g

