

GEFÜLLTE MIESMUSCHELN AUF EINER DICKFLÜSSIGEN TOMATENSAUCE



Zubereitungszeit: 40 min.
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (4 Personen)

- Pomito Passierte Tomaten 1000g 700 g
- **Zutaten**
 - Brot 4 Scheiben
 - Eier 1
 - Gewürzkräuter Etwas
 - Miesmuscheln 1 kg
 - Mortadella-Wurst 100 g
 - Parmesankäse 100 g
 - Zitronenschale Etwas
 - None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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.