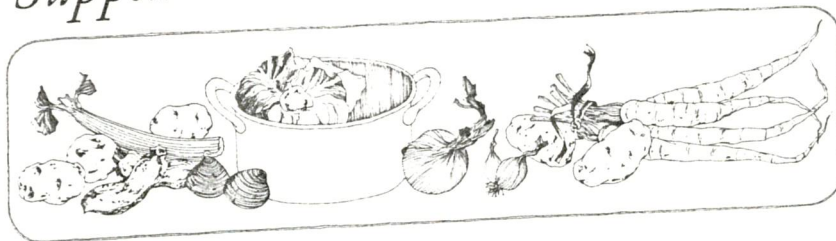


Suppen



Zuppa di Vongole

MIESMUSCHELSUPPE

Für 4 Personen

6 EL Olivenöl
1 TL feingehackter Knoblauch
 $\frac{1}{2}$ Tasse trockener Weißwein
1,5 kg feste reife Tomaten,
abgeschält, entkernt, vorsichtig
ausgedrückt und grobgehackt

(etwa 3 bis 4 Tassen)
2 Dutzend kleine Miesmuscheln
in der Schale
1 Tasse kochendes Wasser
4 EL feingehackte, möglichst glatt-
blättrige Petersilie

Das Olivenöl in einem schweren, 2 bis 3 l fassenden Kochtopf erhitzen. Den Knoblauch hinzufügen und bei mäßiger Hitze etwa 30 Sekunden anbraten und umrühren. Den Wein hineingießen, die Tomaten hinzufügen und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Sauce teilweise bedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Muscheln sorgfältig abbürsten und in einer schweren großen Pfanne von 30 bis 35 cm in etwa $\frac{1}{2}$ cm hohes kochendes Wasser (ungefähr 1 Tasse) legen. Gut zudecken und die Muscheln bei großer Hitze 5 bis 10 Minuten dämpfen, bzw. bis die Schalen sich öffnen. Mit einer Zange oder einem Schaumlöffel die noch in ihrer Schale befindlichen Muscheln in 4 große Suppenteller legen. Das Muschelkochwasser in der Pfanne durch ein mit einem Filtertuch ausgelegtes feines Sieb in die schwach kochende Tomatensauce gießen. 1 bis 2 Minuten kochen lassen, dann die Suppe über die Muscheln gießen und gehackte Petersilie darüberstreuen. Sofort anrichten.

ANMERKUNG: Es besteht kein Grund zur Besorgnis, wenn die vorgeschriebene Menge Flüssigkeit unzureichend erscheint. Die Muscheln geben während des Kochens noch genügend Saft ab.