



Cozze ripiene

Man nehme für 4 Portionen:

1000 g Miesmuscheln
250 ml trockenen Weißwein
750 g Tomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum
2 Eier
25 g Pecorino
25 g Butter
4 EL Pankobrösel
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

- Muscheln putzen
- Tomaten häuten, entkernen, Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden
- Zwiebel pellen und fein würfeln
- Knoblauchzehen halbieren pellen, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken
- Basilikumblätter von den Stielen zupfen und fein hacken
- Backofen auf 225° OUH vorheizen

Wein in einem Topf zum Kochen bringen, Muscheln zugeben, Deckel auflegen und bei mäßiger Hitze 5 Minuten garen. Muscheln herausnehmen und abkühlen lassen, den Sud durch ein Sieb gießen und beiseitestellen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und 1 Knoblauchzehe darin andünsten. Tomatenwürfel und Muschelsud zugeben, salzen und pfeffern und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Für die Füllung die Eier verquirlen. Petersilie, Basilikum, 2 Knoblauchzehen und die Pankobrösel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Von den geöffneten Muscheln die obere Schalenhälfte entfernen. Auf jede Muschel 1 TL der Füllung geben.

Eine Auflaufform auswählen, in der alle Muscheln nebeneinander Platz haben. Die Tomatensoße auf dem Boden verteilen und die Muscheln dekorativ darauf anordnen. Mit dem Pecorino bestreuen, die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen und alles im Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

Dazu gibt es Brot und einen trockenen Weißwein oder Rosé.