



## Soutè di cozze e vongole

Sie lieben alles, was das Meer zu bieten hat? Dann könnte der Muscheltopf mit Venus- und Miesmuscheln nach dem Rezept von Kochbuchautor Claudio Del Principe das Richtige für Sie sein.

### Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Vongole (Venusmuscheln)
- 1 kg Miesmuscheln
- 5 EL Olivenöl extra vergine
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 Peperoncinoschote, fein geschnitten
- 10 Kirschtomaten, halbiert
- 100 ml trockener Weisswein
- 1 Bund glatte Petersilie, fein geschnitten Salz

### Zubereitung

1. Die Vongole in einem Sieb abbrausen und anschliessend 1 Stunde in kaltes Wasser einlegen, damit die Muscheln Sand auswerfen.
2. Die Miesmuscheln ebenfalls in einem Sieb abbrausen. Mit einem Messer den herausragenden Bart entfernen, mit dem Messerrücken grobe Verkrustungen abkratzen und die Muscheln anschliessend 1 Stunde in kaltes Wasser einlegen, damit sie Sand auswerfen.
3. Die Vongole in ein Sieb geben und erneut abbrausen. Offene Muscheln aussortieren.

4. Die Miesmuscheln ebenfalls in ein Sieb geben und erneut abbrausen. Offene Muscheln aussortieren.
5. In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Peperoncino, Tomaten, Vongole, Miesmuscheln und den Wein dazugeben. Die Muscheln 5 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze dämpfen, bis alle Muscheln sich geöffnet haben.
6. Den Muscheltopf mit Petersilie bestreuen, mit Salz abschmecken und servieren.

**Mamma Linas Tipp:** Dazu passen geröstete Brotscheiben.

Aus dem Buch: «Pura Passione», Claudio Del Principe, AT Verlag  
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>