

Muschelsuppe Provence

Zutaten:

1 kg frische Muscheln
2 Knoblauchzehen
1 Dose Tomaten 400g
1 EL Tomatenmark
4 Scheiben Weißbrot
Olivenöl, Salz, Schwarzer Pfeffer, Provence-Kräuter

Zubereitung:

Muscheln evtl. mit harter Bürste reinigen, ansonsten nur waschen, in etwas kochendes Wasser geben und zugedeckt ca. 5 Min. garen. Danach durch ein Sieb gießen (½ l Sud aufbewahren), die Muscheln aus der Schale lösen.
2 El Olivenöl erhitzen, zerkleinerten Knoblauch, Tomaten und Tomatenmark darin erhitzen, den Sud dazugeben, würzen, 10 - 15 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zum Schluss die ausgelösten Muscheln dazugeben.
Weißbrot dreiecke in Olivenöl goldbraun braten und zur Suppe reichen.