

DER SCHMIDT



MIESMUSCHELN

FROHE WEIHNACHTEN



ZUTATEN:

3 Kg Miesmuscheln	1 EL Tomatenmark
1 Bund Petersilie	6 Tomaten gewürfelt
2 Knoblauchzehen	Gewürzsatz (DER SCHMIDT)
1/4 l Weißwein trocken	1 EL Butter
1/8 l Gemüsebrühe	1 EL Mehl

ZUBEREITUNG:

[1] Olivenöl mit Knoblauch und der gehackten Petersilie kurz anschwitzen. [2] Die gewaschenen Muscheln hinzugeben und ca. 5 Min. mit andünsten. [3] Mit etwas Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Dabei 1 EL Tomatenmark hinzugeben. [4] Etwa 10 Min. kochen lassen. [5] In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Mehl vermengen. [6] Nun die Muscheln aus dem Sud nehmen und die Tomaten hinzugeben. [7] Das Butter-Mehl-Gemisch unterrühren und gemeinsam kurz einkochen lassen. [8] Mit Weißwein und Gewürzsatz abschmecken und die Muscheln wieder dazugeben. [9] Kurz ziehen lassen und mit der restlichen Petersilie vermengen.

Wir wünschen guten Appetit und eine besinnliche Weihnachtszeit mit vielen genussvollen Momenten. Ihre Familie Schmidt mit Team.

**DER
SCHMIDT**