



Miesmuscheln in Zucchini-Weißweinsauce

Zeitaufwand: 15 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Miesmuscheln »

1 Zucchini(s) grün bzw. gelb

1 Knoblauchzehe(n)

1 rote Zwiebel(n)

50 g getrocknete Tomaten

100 ml Weißwein

Gemüsebrühe

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

Thymianblättchen

Zubereitung

1. Zucchini, getrocknete Tomaten und Zwiebel in Streifen schneiden.
2. Anschließend die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und alles in der Butter anschwitzen. Mit Wein und Brühe ablöschen, kurz hochkochen lassen, Thymianblättchen zugeben und die tiefgekühlten Muscheln zufügen.
3. Für ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
4. Mit geröstetem Ciabatta anrichten und servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!