



## Feine Muschelsuppe

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

450 g Miesmuscheln **von Escal**

30cl dickflüssige Crème fraîche

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 Tomaten

1 EL Petersilie

15cl trockener Weißwein

Olivenöl

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Muscheln aus der Verpackung nehmen, Wasser darüber fließen und anschließend 1 Stunde in einem Sieb bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
2. Knoblauch und die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Schalotte hinzugeben. Den Weißwein hinzufügen und fünf Minuten kochen lassen. Anschließend 50cl Wasser hinzugeben.
4. Muscheln und die Crème fraîche in denselben Topf füllen.
5. Salz und Pfeffer je nach Geschmack hinzugeben.
6. Das Ganze 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
7. Suppe in kleinen Schalen mit gehackter Petersilie und in kleine Würfel geschnittene Tomaten servieren.