

## Köstliches Apulien | Acquasale mit Scheidenmuscheln

---

Muschel-Suppe mit Brot

### Zutaten:

- 1 kg Miesmuscheln
- 1 kg Scheidenmuscheln
- 1 Zitrone, Femminiello aus dem Gargano
- 1/2 Bund Petersilie
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Brot vom Vortag
- Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Natives Olivenöl
- Grobes Salz nach Bedarf

### Zubereitung:

In eine große Bratpfanne reichlich Öl geben und erhitzen. Den Saft 1/2 Zitrone und die Miesmuscheln hinzugeben und bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis sich die Muscheln öffnen.

In einer anderen Pfanne Olivenöl erhitzen und 1 Knoblauchzehe, die geviertelten Tomaten, grob gehackte Petersilie und Frühlingszwiebelringe dazugeben. Bei niedriger Hitze anbraten und salzen. Mit einer Kelle Miesmuschelsud ablöschen und anschließend die Scheidenmuscheln sowie das Miesmuschelfleisch hinzugeben. 5 Minuten köcheln lassen.

Das Brot vom Vortag in Scheiben schneiden. Damit eine Auflaufform belegen und die Muschel-Suppe kellenweise darüber geben. Nach Geschmack mit Olivenöl und gehackter Petersilie verfeinern.

*Quelle: Köstliches Apulien vom 05.09.2021*

*Episode: Der Gargano*