

# Italienische Rezepte

## Cozze e patate al forno

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Kartoffel, Muschel, Salzwasser, Weichtier

---

1 kg Kartoffeln; fest auskochend	3 Essl. Petersilie; gehackt
1,50 kg Miesmuscheln	Olivenöl
300 g Fleischtomaten	100 g Brotkrume; gerieben
Salz	2 Knoblauchzehen; gehackt
Pfeffer	

---

Backblech, das einen 4 bis 5 cm hohen Rand hat, mit etwas Olivenöl ausgießen. Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Blech damit belegen. Mit viel Petersilienhäcksel und etwas Olivenöl würzen. Salzen und pfeffern. Hälfte der Tomaten, die in 3 mm dicke Scheiben geschnitten sind, auf diese Schicht geben. Die Miesmuscheln, die sorgfältig gewaschen und von den Bärten befreit sind, darauf legen. Alles mit Paniermehl bestreuen. Mit Olivenöl anfeuchten. Pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Knoblauch darüber streuen und mit den restlichen Tomatenscheiben belegen. In den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben, etwa eine Stunde garen. Aus dem Backofen direkt auf den Tisch stellen und servieren.