# Zuppa di Vongole

So schmeckt Bella Italia: Ein Italo-Klassiker für Zuppa di Vongole holt das perfekt Urlaubsgefühl ins Haus. Tipp: Dip Dip Hurra – Den mediterranen Geschmack gibt's mit knusprigen Crackern zum Dippen!

## Rezept

4 Portionen

30 Minuten

**Fu?r die Muscheln:**

- 1 kg frische Vongole (küchenfertig)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsesuppe

**Fu?r die Suppe:**

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Sellerie

- 200 g Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 1 Dose Passata (entspricht 400 g)
- 500 ml Gemüsesuppe
- 300 g Cherrytomaten
- ½ Bund Petersilie
- Salz & Pfeffer
- 1 Pkg. LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker Mediterran (entspricht 45 g)

## Zubereitung:

Für die Muscheln diese mit der offenen Seite auf ein Schneidebrett klopfen, um Sand zu entfernen. (Kommt dunkler Sand heraus, muss die Muschel entsorgt werden.) Die Muscheln in einem Sieb gründlich abspülen, bis kein Sand mehr herauskommt. Knoblauchzehen schälen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauchzehen scharf anbraten. Muscheln hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Gemüsesuppe hinzugeben und kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Die fertigen Muscheln aus der Flüssigkeit nehmen.

Für die Suppe die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Sellerie und Karotten waschen, putzen und kleinwürfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Gemüse darin anbraten. Tomatenmark hinzugeben, mit Passata und Gemüsesuppe aufgießen.

Kurz einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und putzen, die Hälfte davon zur Suppe geben. Petersilie waschen und hacken, die Hälfte davon zur Suppe geben. Die Suppe cremig pürieren. Die Muscheln, restliche Tomaten und Petersilie hinzugeben und mit knusprigen Crackern als Einlage servieren.



© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH