Gedämpfte Muscheln
Mydia achnista

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Meeresfrüchte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Muscheln
200 ml Öl
1 Zwiebel(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
200 ml Weißwein
2 TL Oregano gerebelt
2 EL Petersilie
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden, die Zwiebel fein hacken. Die Petersilie waschen, abtropfen und hacken. Die Muscheln putzen, unter fließend Wasser waschen und im Sieb stehen lassen.

Zubereitung

In einer tiefen Pfanne sautiert man die Zwiebel und die Knoblauchzehe, danach die Muscheln dazugeben zusammen mit etwas Oregano und Petersilie. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch 8 bis 10 Minuten kochen bis, die Muscheln aufgehen. Mit dem Zitronensaftträufeln und sofort servieren.

© 2024 coquina.de