



Gedämpfte Muscheln

Mydia achnista

Mydia Achnista sind gedämpfte Miesmuscheln, ein beliebtes griechisches Gericht. Die Muscheln werden in einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Weißwein gedämpft, oft mit frischen Kräutern wie Petersilie und Dill verfeinert. Das Gericht ist einfach zuzubereiten und besticht durch seine aromatischen und frischen Aromen.

Mydia Achnista werden oft als Vorspeise oder Hauptgericht serviert und passen hervorragend zu frischem Brot, um die köstliche Brühe aufzutunken.

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 Zitronensafttröpfeln und sofort servieren.