

## Greenshell-Muscheln mit Kräuterbutter überbacken

### **Zutaten** für 4 Personen

1kg Greenshellmuscheln TK

200 gr Butter

2 EL Zitronensaft

2 Knoblauchzehen, gepresst

Kräuter nach Geschmack

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Muscheln über Nacht auftauen lassen. Am Besten verkehrt herum auf ein Gitter legen. Die Muscheln sehr gut mit Küchentrepp trocknen. Kräuterbutter nach persönlichem Geschmack herstellen und auf die Muschelhälften streichen. Im vorgeheizten Backrohr ca 180° oder Grill überbacken. Kräuterbutter nach persönlichem Geschmack herstellen und auf die Muschelhälften streichen. Im vorgeheizten Backrohr ca 180° oder Grill überbacken.