

Italienische Jakobsmuscheln

 happy-mahlzeit.com/2020/03/24/italienische-jakobsmuscheln/

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Jakobsmuscheln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- Parmesan
- 1 EL Oliven-Tapenade
- Thymianzweig
- Butter
- Olivenöl
- Zucker
- Chili

Zubereitung:

Die Zitrone halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden und gut einzuckern.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Thymian, Zwiebel, Knoblauch und die gezuckerten Zitronenscheiben hineingeben. Die Hitze reduzieren. Die Jakobsmuscheln zufügen und mit etwas Chili würzen. Eine Butterflocke sowie die Oliven-Tapenade untermischen.

Die restliche halbe Zitrone auspressen und den Saft zugeben. Den Parmesan mit einem Hobel grob direkt über die Jakobsmuscheln reiben und in der Pfanne schmelzen lassen.

Alles auf Tellern anrichten und noch einmal etwas Parmesan direkt darauf geben. Nach Belieben mit einer Zitronenscheibe dekorieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 21.3.2012