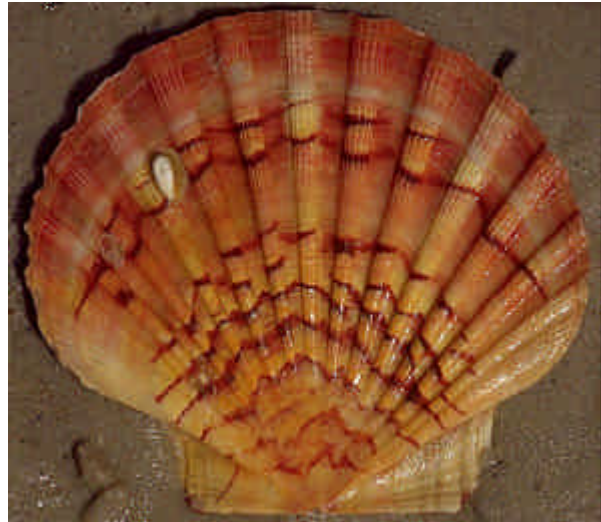


Gratinierte Jakobsmuscheln

Zutaten:

12 Jakobsmuscheln
4El Semmelbrösel
1El Petersilie (gehackt)
1 Zwiebel (gehackt)
2-3Knoblauchzehen (gehackt)
4El Olivenöl
1 Prise Nelkenpulver
schwarzer Pfeffer
1 Prise Zimt
Salz
1 Prise Cayennepfeffer



Zubereitung:

- Als erstes werden die Muschel gründlich gereinigt. Dann werden sie mit einem Messer geöffnet und somit kann das Fleisch ausgelöst werden. Die Schalen nicht wegschmeißen. Das Fleisch klein schneiden.
- Nun wird das Muschelfleisch mit Petersilie, Nelke, Cayennepfeffer, Zwiebeln, Zimt, Knoblauch, schwarzen Pfeffer und Salz vermischt.
- Anschließend werden die Semmelbrösel und das Olivenöl zur Masse gegeben.
- Jetzt wird die Masse in die unteren Schalen gefüllt. Bevor diese in den Backofen kommen, wird das Blech dick mit Salz bedeckt und darauf werden die Muscheln gelegt. Diese werden bei 210°C 10 min gebacken. Jetzt mit einem Weißwein servieren. Viel Spass beim Kochen!