



Jakobsmuschel trifft Garnele

Zutaten:

200g Jakobsmuscheln
200g Garnelen
4 Stangen Spargel
1 Paprika
1 Zwiebel
1 Zitrone
etwas Zucker
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schälen Sie bitte zuerst den Spargel und schneiden Sie diesen in 2-3cm lange, schräge Stücke. Die Paprika schneiden Sie ebenfalls in feine, dünne Streifen. Auch die Zwiebel. Geben Sie nun etwas Öl in eine Pfanne und braten das Gemüse an. Salzen, dann zuckern und mit Zitronensaft beträufeln.

Lassen Sie das Gemüse langsam karamellisieren. In eine zweite Pfanne mit Öl legen Sie nun die geschälten Garnelen ein und braten diese von beiden Seiten gut an. Sobald die Garnelen fertig sind, nehmen Sie bitte die Pfanne vom Herd. Jetzt erst legen Sie die Jakobsmuscheln mit hinein. Durch die Nachwärme der Pfanne werden diese gar. Bitte das Wenden nicht vergessen und nicht zu lange in der Pfanne lassen.

Den Kräutersalat machen Sie nun mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl an.

Das karamellisierte Gemüse zuerst auf den Tellern anrichten und darauf die Garnelen und die Muscheln setzen. Daneben den Kräutersalat dekorieren.

Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)