

Jakobsmuscheln auf geschmortem Rucola mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 16-20 Stück | Jakobsmuscheln |
| 400 g | Rucolasalat |
| 80-100g | Sonnengetrocknete Tomaten in Streifen |
| 1 Stück | Schalotte in feine Würfel |
| 1 Stück | Knoblauchzehe in dünne Scheiben + |
| 80-100g | gehobelten Parmesan |
| | Olivenöl zum Braten |
| | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskat und Honig zum abschmecken |

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten glasig dünsten den Knoblauch und den Rucola zugeben und kurz mitdünsten, bis der Rucola zusammenfällt.

Mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskat und ein bisschen Honig abschmecken und dann die getrockneten Tomaten zugeben. Vom Feuer nehmen und mit Klarsichtfolie abdecken.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von jeder Seite etwa eine Minute anbraten.

Den fertigen Rucola auf einem Teller anrichten die Jakobsmuscheln darauf setzen und mit dem Parmesan bestreuen, eventuell etwas grobes Salz und ein paar Tropfen Olivenöl darüber tun.

Dazu passen sehr gut frische Nudeln, oder ein Safranrisotto.

Guten Appetit!