

# Kochen mit Klaus

## Jakobsmuscheln mit Limette & Chili

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 300 g TK-Jakobsmuscheln, Salz, Pfeffer, 2 Limetten, 3 Knobzehen,
- 3 Lauchzwiebeln, 15 g Ingwer, 1 rote Chili, je 2 EL Butter & Öl

Zubereitung:

1. Muscheln auftauen, waschen, trockentupfen, waagrecht halbieren, salzen u. pfeffern. Schale von 1 Limette abreiben u. dann auspressen. Muscheln mit etwas Limettensaft beträufeln u. abgedeckt ca. 20 Min. kalt stellen. Zwiebelweiß u. Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Ingwer fein reiben, Chili fein hacken.



2. Muscheln in Butter u. Öl bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. braten bis sie nicht mehr glasig sind u. herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Ingwer, Chili, Ingwer, 2/3 Limettenschale, restl. Saft u. Lauchzwiebelgrün mitbraten.



4. Muscheln zugeben u. erwärmen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Jakobsmuscheln heiß zur Beilage servieren.

*Tipp des Chaoten:*

*Mit Limettenspalten u. Limettenschale bestreutem Reis servieren.*

