



## Gebratene Jakobsmuscheln auf Ratatouille-Gemüse

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

16	Jakobsmuscheln	1	rote Paprika
1 EL	gehackter Rosmarin	1 EL	gehackter Thymian
2	Zucchini	2	Auberginen
200 g	Tomaten-Concassée (Dose)	1 EL	gehackter Knoblauch
100 ml	Olivenöl	250 g	Schmand
1/2 Bund	Petersilie	1 TL	Steinsalz

nach Bedarf Schwarzer Pfeffer grob o. fein

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Gemüse in verschiedene Formen schneiden und mit Knoblauch anbraten.
2. Mit Tomaten-Concassée aufgießen, würzen und leicht köcheln lassen bis das Gemüse gar ist aber noch Biss hat.
3. Schmand mit kompletter Petersilie (auch Stiel) mixen. Jakobsmuscheln würzen und scharf beidseitig anbraten.
4. In der Mitte sollte sie noch leicht glasig sein.
5. Anrichten und sofort servieren.