

Gegrillte Jakobsmuscheln

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

400 g	Jakobsmuscheln	50 g	Butter
2 EL	Ketchup	2 EL	Mayonnaise
1	2 Bund (grüner)	1	2 Stück
50 g	Erdnüsse		

Zubereitung

-
1. Die Muscheln in Butter auf dem Grill goldbraun braten.
 2. Mit Salz und Limettensaft würzen.
 3. Ketchup mit Mayonnaise zu einer Sauce rühren.
 4. Die Muscheln mit Sauce servieren und mit gehacktem Koriander und zerstoßenen Erdnüssen bestreuen.