

## Jakobsmuscheln mit linsensoße (Vorspeisen)



### Zubereitung

Brechen und reinigen Sie die Muscheln. Jede von ihnen in einer Pfanne mit Salz, Pfeffer und Olivenöl kochen, ohne sie zu bewegen und auf niedriger Hitze. Wenn die Unterseite braun und karamellisiert ist, beiseite stellen. In der Zwischenzeit kochen Sie Ihre Linsen mit einer zermahlene Knoblauchzehe und etwas fein gehackter Petersilie. Sobald die Linsen gekocht worden, ein Glas warmes Wasser hinzufügen und mischen. Gießen Sie die Soße in die Pfanne zurück, und kochen bis zum Siedepunkt, mit der Zugabe von Salz, wenn nötig. Zum Servieren gießen Sie einen Löffel Soße auf einen warmen Teller und arrangieren eine Muschel darüber. Garnieren Sie mit einem Blatt Petersilie.

### Tipps

Vermeiden Sie Aluminiumpfannen zu verwenden, die Linsen zu kochen! Es ist besser, eine Antihafpfanne zu verwenden!

### Allgemeinwissen

Linsen sind reich an Vitaminen A, B und C, Proteinen, Mineralsalzen und Ölen.

### Informationen

**Zubereitung** 20 Minuten

**Gesamtzeit** 15 Minuten

**Dient X** Serviert 10 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Linsen** 500 Gramm

**Knoblauch**

**Petersilie**

**12**

**Pfeffer**

**Schnitzel** 10 Einheiten