



Jakobsmuscheln- und Parmesantaschen-Salat

30 min 

2 

4 

5 min bei 180°C 



Zutaten

16 Jakobsmuscheln ohne Schale, 150 g Feldsalat, ½ Zitrone, 1 TL Balsamessig, 5 EL Olivenöl, 1 Prise Salz, Pfeffer frisch gemahlen, Paprika nach Bedarf, 120 g Parmesankäse, 2 Scheiben Pan Carré Schär, 25 g Butter.

Zubereitung

Die Rinde der Brotscheiben entfernen und das Brotinnere mit dem Parmesankäse im Mixer zerkleinern. Mit einem Teelöffel 8 längliche Bällchen formen und auf ein leicht gefettetes Ofenblech legen. Die Bällchen etwas platt drücken und ca. 8 cm breite Scheiben formen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 5 Minuten backen. Nach dem Backen sofort vom Backblech lösen und eine leicht gebogene Form einarbeiten. Auskühlen lassen. Jakobsmuscheln gründlich reinigen, spülen und trocknen lassen. Auf beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen. Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und das restliche Olivenöl in einer Schüssel vermengen, anschließend den Feldsalat anmachen und auf einen Servierteller geben. Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten garen. Nach dem Kochen aus der Pfanne nehmen und auf den mit Salat ausgelegten Teller geben. Die Muscheln mit der Kochsoße übergießen, mit etwas Paprika würzen und mit den Parmesantaschen servieren.

