

Jakobsmuschel - Ciabatta mit Chermoula

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Edle Fingerfood oder kleiner, edler Snack

Zutaten

- 8 Scheiben Ciabatta (ca.80 g)
- 16 Jakobsmuscheln (ohne Schale und Rogen; 500 g)
- 1 - 2 EL Butterschmalz
- 3 EL Olivenöl
- 30 g geriebener Pecorino - oder Parmesan
- Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft
- 1 Knoblauch gehackt
- 3 EL getrocknete Tomaten
- 1 EL Ingwer, gehackt
- 1 El Limetten oder Zitronensaft
- 1 Limettenabrieb
- 2 El Olivenöl
- 1 EL frischer Koriander

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Chermoula:

Schritt3

Den Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Olivenöl und Olivenöl zu einer Pesto artigen Masse mit dem Stabmixer pürieren. Limettenabrieb und Koriander zugeben und mit Salz abschmecken.

Schritt4

Die Ciabatta Scheiben in heißem Öl von jeder Seite goldbraun rösten und mit Chermoula einstreichen.

Schritt5

Die Muscheln unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt6

Von jeder Seite 1- 2 min. bei mittlerer Hitze braten, auch den Rand goldbraun Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt8

Jeweils 2 Muscheln (Ev. wagerecht halbieren) auf Ciabatta setzen, mit Käse bestreuen und unter den Grillschlangen kurz überbacken.

Schritt9

Schritt10

Schritt11

Rezeptart: Crostini **Tags:** chermoula, ciabatta, getrocknete tomaten, ingwer, jakobsmuscheln, knoblauch, koriander **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuschel-ciabatta-mit-cherroula/>