

Jakobsmuscheln Crostini auf Kräuter Tomaten



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Edle Gourmet- Fingerfood, dabei einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- 16 Jakobsmuscheln ohne Rogen, küchenfertig
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben kross geröstetes Baguette
- 3 El Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe, gedrückt
- 4 mittelgroße, reife Tomaten, entkernt, klein gewürfelt

- 2 El glatte Petersilie, gehackt
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Etwas frischer Thymian, gehackt
- 1 Spritzer Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das gewürfelte Tomaten-Fruchtfleisch mit den Kräutern und etwas Balsamico, salzen und pfeffern, etwas durchziehen lassen.

Schritt2

Die Baguette Scheiben mit dem Knoblauch in Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Die Jacobs Muscheln unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. (Brät sich besser)

Schritt4

In schäumender Butter bei mittlerer Hitze ca. 2 min. braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze saftig-rosa zu Ende garen, keinesfalls übergaren.

Schritt6

Die krossen Baguette Scheiben mit den Kräuter Tomaten belegen, darüber jeweils 1 waagrecht aufgeschnittene Jacobs Muschel placieren, lauwarm servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** einfach und schnell, gourmet, jakobsmuscheln **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuscheln-crostini-auf-kraeuter-tomaten/>