

# Gegrillte Jakobsmuschel-Spießchen

Warum immer Fleisch und Wurst grillen? Das Rezept für gegrillte Jakobsmuschel-Spießchen sorgt für raffinierte Abwechslung auf dem Grill.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 18 Stk.  | Jakobsmuscheln            |
| 2 Stiele | Zitronenthymian           |
| 1 Prise  | Koriander (gemahlen)      |
| 1 Stk.   | Zitrone (Bio)             |
| 1 Prise  | Meersalz                  |
|          | Olivenöl (für die Spieße) |
| 6 Stk.   | <a href="#">Spieße</a>    |

## Zubereitung

1. Für **gegrillte Jakobsmuschel-Spießchen** zunächst den Zitronenthymian waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Schale einer halben Zitrone abreiben, beide Zitronenhälften auspressen und den Saft auffangen.
2. Die Jakobsmuscheln auf lange Spieße stecken und mit etwas Koriander, Zitronenthymian und Zitronenschale bestreuen. Auf (Alufolie auf) den heißen Grill legen und dort von jeder Seite ca. 5-6 Minuten garen lassen.
3. Vom Grill nehmen und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Mit Meersalz würzen und sofort servieren.

## Tipp

Lecker gegrillte Jakobsmuschel-Spießchen schmecken sehr gut in Kombination mit einem knusprigen Baguette und frischem Salat.