Gegrillte Jakobsmuscheln

Die gegrillte Jakobsmuscheln sind schnell zubereitet. Das Rezept eignet sich vorzüglich als Vorspeise bei der nächsten Grillparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

8 Stk.	Jakobsmuscheln
8 TL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
	Meersalz

Zubereitung

1. Die **Jakobsmuscheln** gründlich waschen und bürsten, danach öffnen.
2. Mit Olivenöl beträufeln und die geschälte Knoblauchzehen darüber pressen.
3. Auf dem vorgeheizten Grill bei mittlerer Hitze etwa 5-6 Minuten grillen. Die Muscheln sollten außen gar und innen glasig sein.
4. Vom Grill nehmen, servieren und mit Meersalz würzen.

hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp