

# 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.	<a href="#">Knoblauchzehe</a> (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.

### Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



**Tipp**