# 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.

**Unsere Empfehlung** hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp