

Rezeptidee

Jakobsmuscheln mit orientalischer Sauce

Vorgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten | Zubereitung: 10 Minuten



Zutaten

- 3 Jakobsmuscheln pro Person
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 2 Cm Ingwer, gerieben
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Weißweinessig
- Dose Ananas
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Zerkleinerter Schnittlauch

Zubereitung

Knoblauch, Ingwer und Zwiebel in etwas Olivenöl dünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Nun Sojasauce, Essig und Saft aus der Ananas dazugeben. Zum Kochen bringen. Die Ananas in Stücke schneiden und in die Sauce geben. Auf die gewünschte Dicke reduzieren.

Die Jakobsmuscheln bei starker Hitze in etwas Olivenöl kurz anbraten. Mit der Sauce in einer Schale oder Schüssel servieren. Mit dem Schnittlauch abschließen. Schmackhaft!



Jakobsmuscheln, ohne Rogen, USA
Artikelcode = SCA ROFF

10-20 St/Lb
Beutel 800 G, 12 pro Karton

Jakobsmuscheln, ohne Rogen, Japan
Artikelcode = SCA ROFF J

10-20 st/lb
Beutel 800 G, 10 pro Karton

