

## Rezept

# Blattsalat mit Jakobsmuscheln

Ein Rezept von Blattsalat mit Jakobsmuscheln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> gemischter Schnittsalat	<b>2</b> Strauchtomaten
<b>3 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	Zucker
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>12</b> küchenfertig ausgelöste Jakobsmuscheln
<b>1 EL</b> helle Sesamsamen	<b>1 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>1 EL</b> Butter	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Für den Salat den Schnittsalat verlesen, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, quer halbieren und die Stielansätze und Kerne entfernen. Die Tomatenhälften fein würfeln.
2. Den Essig mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie 1 kleinen Prise Zucker verrühren und das Öl unterschlagen. Die Tomatenwürfelchen untermischen, anschließend das Dressing beiseitestellen.
3. Für die Jakobsmuscheln die Muscheln waschen, trocken tupfen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die Sesamsamen aufstreuen. Den Salat auf vier Tellern anrichten und das Tomatendressing darüber verteilen.
4. Öl und Butter zusammen in einer Pfanne erwärmen. Die Muscheln mit der Sesamseite nach unten hineinlegen und 1-2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Muscheln wenden und auf der anderen Seite in 1-2 Min. fertig braten. Leicht salzen und pfeffern und je 3 Muscheln auf eine Salatportion setzen. Salat mit knusprigem Weißbrot servieren. Dazu passt ein fruchtiger Weißwein.