

Rezept

Jakobsmuscheln mit Tortillas

Ein Rezept von Jakobsmuscheln mit Tortillas, am 17.04.2024

Zutaten

2 rote Peperoni	2 Bio-Limetten
3 reife Avocados	150 g Naturjoghurt
Salz	Pfeffer aus der Mühle
6 weiche Tortillafladen (Fertigprodukt)	20 ausgelöste Jakobsmuscheln
2 EL Olivenöl	1 Handvoll Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Peperoni halbieren, entkernen und waschen. Eine Schote sehr fein hacken, die andere in feine Streifen schneiden. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen. Von einer Frucht die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die andere Limette vierteln.
2. Die Avocados halbieren und die Steine entfernen. Das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und mit dem Joghurt fein pürieren. 1 EL Limettensaft und die gehackte Peperoni unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Tortillafladen in der Mikrowelle (oder im Backofen bei 225° Umluft) erwärmen. Jeden Fladen dünn mit Avocado-creme bestreichen und aufrollen, schräg halbieren oder dritteln.
4. Die Jakobsmuscheln kalt waschen und gut trocken tupfen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Min. braten. Die Peperonistreifen dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limettensaft beträufeln. Die Jakobsmuscheln mit den Tortillarollen anrichten und mit der Limettenschale garnieren. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und darüberstreuen. Die Limettenviertel dazu servieren.