

Rezept

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel

Ein Rezept von Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, am 09.06.2026

Zutaten

750 g grüner Spargel	300 g ausgelöste Jakobsmuscheln (ca. 10 Stück)
30 g Butter	Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Handvoll Kerbel	1 Handvoll glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 309 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Muscheln kalt abwaschen und abtrocknen, halbieren oder dritteln. Die Butter aufschäumen. Den Spargel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. garen.
2. Das Muschelfleisch dazugeben und leicht mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Unter gelegentlichem Wenden 5 Min. garen. Inzwischen Kerbel und Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen hacken. Die Kräuter erst vor dem Servieren untermischen.