



Foto: Shutterstock/Kondor83

Für 4 Personen

Zucchini-Taler mit Jakobsmuscheln

- 12 frische Jakobsmuscheln (ausgelöst)
- 2 EL Butter
- 1 Bio-Orange
- 1 Zucchini (ca. 100 g)
- 6 EL **hegers deli ingwer**

Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In 1 Eßlöffel Butter in einer Pfanne anbraten und anschließend kurz weich dünsten. Herausnehmen und warm stellen. Die Orange abwaschen und die Schale dünn abhobeln. Jakobsmuscheln eventuell abspülen, trocken tupfen und salzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von jeder Seite 1 bis 2 Minuten goldbraun braten. Mit wenig Pfeffer würzen. Je drei warme Zucchinitaler auf einem Teller arrangieren und die gebratenen Jakobsmuscheln darauf platzieren. Mit **hegers deli ingwer** beträufeln und die Orangenzester darüber verteilen. Dazu passt Baguette.

info@hegers-deli.de