Jakobsmuschel – Chorizo – Oliven – Spießchen

- **Küche:**Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12 Spießchen
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : ' 12 Spießchen', 'yield' : '' });

Tapas werden traditionell in spanischen Tapas – Bars oder Bodegas zu spanischem Bier, Wein oder Sherry serviert. Sie sind das perfekte Fingerfood, auch zu einem lockeren Treffen mit Freunden oder einer Party, lassen Tapas sich gut vorbereiten. Sie sind herzhaft, edel und im Handumdrehen servierbereit.

Die Würze der Chorizo, das zarte Fleisch der Jakobsmuschel und die pikante Olive bilden ein wunderbares Trio für einen gelungenen Abend, das Ihnen einen Hauch Mediterranes Lebensgefühl auf den Tisch zaubert.

Extra Tipp: Meeresfrische Jakobsmuscheln erhalten Sie in den Monaten, die ein „r“ im Namen enthalten, also von September bis April.

Zutaten

- 12 Jakobsmuscheln, ausgelöst, küchenfertig, gewaschen, trocken getupft
- 200 g Chorizo in ½ cm dicken Scheiben
- 12 grüne oder schwarze Oliven ohne Kern
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Knoblauchsalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 12 Holzspießchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Jacobsmuschen mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Bei mittlerer Hitze In etwas Olivenöl von beiden Seiten 2 – 3 min. braten und in der Pfanne am Herdrand etwas „nachziehen“ lassen, rosa – saftig halten.

Schritt2

Zeitgleich die gepfefferten Chorizo Scheiben scharf braten und mit den Oliven und den Jacobsmuscheln auf Spießchen stecken, sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Zutaten:**Chorizo, Jakobsmuschel, Öl, Oliven, Zitrone

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuschel-chorizo-oliven-spiesschen/