

# Jakobsmuschel - Ciabatta mit Chermoula

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **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' : '8', 'yield' : '' });
```

Edle Fingerfood oder kleiner, edler Snack

## Zutaten

- 8 Scheiben Ciabatta (ca.80 g)
- 16 Jakobsmuscheln (ohne Schale und Rogen; 500 g)
- 1 - 2 EL Butterschmalz
- 3 EL Olivenöl
- 30 g geriebener Pecorino - oder Parmesan
- Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft
- 1 Knoblauch gehackt
- 3 EL getrocknete Tomaten
- 1 EL Ingwer, gehackt
- 1 El Limetten oder Zitronensaft
- 1 Limettenabrieb
- 2 El Olivenöl
- 1 EL frischer Koriander

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Chermoula:

### Schritt3

Den Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Olivenöl und Olivenöl zu einer Pesto artigen Masse mit dem Stabmixer pürieren. Limettenabrieb und Koriander zugeben und mit Salz abschmecken.

#### **Schritt4**

Die Ciabatta Scheiben in heißem Öl von jeder Seite goldbraun rösten und mit Chermoula einstreichen.

#### **Schritt5**

Die Muscheln unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

#### **Schritt6**

Von jeder Seite 1- 2 min. bei mittlerer Hitze braten, auch den Rand goldbraun Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt7**

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

#### **Schritt8**

Jeweils 2 Muscheln (Ev. wagerecht halbieren) auf Ciabatta setzen, mit Käse bestreuen und unter den Grillschlangen kurz überbacken.

#### **Schritt9**

#### **Schritt10**

#### **Schritt11**

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** chermoula, ciabatta, getrocknete tomaten, ingwer, jakobsmuscheln, knoblauch, koriander **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuschel-ciabatta-mit-cherroula/>