



GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN



Für 4 Personen

ZUTATEN

300 g Orzo Pasta
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 gehackte Knoblauchzehen
120 ml Weißwein
75 g geriebener Parmesan
Zesten von 2 Zitronen
½ TL Salz
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
12 große Jakobsmuscheln
2 EL fein gehackte Petersilie

Das passt gut dazu:

Grünes Gemüse, wie ganz zarter Brokkoli
Zitronenschnitze

ZUBEREITUNG

Orzo Pasta in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben und neun Minuten kochen. Abgießen und eine Tasse Nudelwasser aufheben.

Die Hälfte des Öls und der Butter in einer Bratpfanne bei Stufe 5 erhitzen. Knoblauch dazugeben, eine Minute braten. Weißwein dazugeben und drei Minuten köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert hat. Orzo dazugeben und gut vermischen.

Parmesan, Zitronenzesten und die Hälfte vom Salz und Pfeffer dazugeben, Hitze reduzieren und gut umrühren.

für die Jakobsmuscheln das restliche Öl bei Stufe 8 in einer Bratpfanne erhitzen. Jakobsmuscheln trocken tupfen und mit dem übrigen Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei bis drei Minuten im Öl goldbraun anbraten, ohne sie zu bewegen. Umdrehen und 1 EL Butter in die Pfanne geben. 1½-2 Minuten goldbraun anbraten. Hitze ausschalten.



GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

ZUBEREITUNG

Orzo Pasta umrühren und einen großzügigen Schuss des Nudelwassers zum Auflockern dazugeben, damit die Pasta dick und cremig wird.

In eine Servierschale geben und darauf die gebratenen Jakobsmuscheln legen. Petersilie darüber streuen und mit grünem Gemüse (dazu passt gut gedämpfter zarter Brokkoli) und Zitronenschnitze servieren.