

Jakobsmuscheln auf Bärlauch-Linguine



Zutaten:

Für 2 Personen

- 200 g Linguine
- Jakobsmuscheln - individuelle Menge
- 1 EL Öl, neutral schmeckend
- 1 EL Bärlauchpesto
- 3 EL Ziegenfrischkäse
- 3 EL Crème fraîche
- Pfeffer & Salz aus der Mühle
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Linguine nach Packungsangabe kochen.
Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen.

Für die Pesto-Creme Bärlauchpesto, Ziegenfrischkäse und Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Zwei Drittel davon mit den abgegossenen Nudeln vermischen.

Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit wenig Öl kurz scharf anbraten, von jeder Seite eine Minute! Mit einem Bunsenbrenner (für die Küche) abflämmen und etwas salzen. Wer mag auch Pfeffer darüber geben.

Auf Tellern anrichten und nach eigenen Ideen dekorieren.

Guten Appetit!