




Unser Bestes für Ihre Familie

Jakobsmuscheln mit Kapern-Limetten-Sauce

TM 31 - 4 Portionen

2	rote Zwiebeln, halbiert	1 EL	Sesam, geschält, geröstet
20 g	Rapsöl	100 g	Olivenöl, mild
2 EL	Kapern, nonpareilles		Salz
30 g	Limettensaft		Pfeffer
1 TL	Puderzucker	10	Jakobsmuscheln
2 EL	Schnittlauchröllchen	400 g	Wasser

- Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Rapsöl zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
- Kapern, Limettensaft, Puderzucker, Schnittlauch, Sesam und Olivenöl zugeben, **5 Sek./**  **/Stufe 2** vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und umfüllen.
- Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in den Gareinsatz legen.
- Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, **8 Min./Varoma/Stufe 1** garen und 2 Minuten ruhen lassen.
- Jakobsmuscheln halbieren, je 5 Hälften auf einem Teller anrichten, mit der Kapern-Limetten-Sauce nappieren und restliche Marinade dazu reichen.
- Mit halbierten Cherry-Tomaten und Kresse garnieren.



Thermomix