



ALLES FISCH

WARMER SALAT AUS JAKOBSMUSCHELN MIT STEINPILZEN

Zutaten

- 12 Jakobsmuscheln
- 200 g Steinpilze
- 2 reife Tomaten
- 100 g Rucola
- Gehackte Petersilie
- Olivenöl nach Belieben Ein paar Tropfen Balsamico-Essig Salz nach Belieben Pfeffer nach Belieben



Geben Sie die Jakobsmuscheln zusammen mit den in dünne Scheiben geschnittenen Steinpilzen und den gehackten Tomaten in eine Auflaufform.

Fügen Sie tropfenweise das natives Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Belieben hinzu, vermischen Sie das Ganze und lassen Sie es im Ofen bei 220 Grad für ca. 20 Minuten garen.

Nachdem Sie das Gericht aus dem Ofen genommen haben, fügen Sie den Balsamico-Essig hinzu und rühren Sie gut um.

Richten Sie die Rucola auf jedem Teller an und legen Sie die im Ofen zubereitete Speise zu gleichen Teilen darauf.

Dekorieren Sie mit gehackter Petersilie und servieren Sie sofort.

