

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHEL AUF NUDELNEST MIT BLATTSPINAT.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Stück	Muschelschalen
4 Stück	Jakobsmuschelfleisch
50 g	Blattspinat
2	Limetten
3 EL	Panko-Paniermehl
100 g	Butter
50 g	Parmesan
200 g	Fettuccine
1 L	Wasser
1 EL	Olivenöl
Salz Pfeffer	



VORBEREITUNG

Das Muschelfleisch mit dem Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Den Parmesan reiben und mit der Butter zu einer Masse kneten. Blattspinat säubern.

ZUBEREITUNG

Den Barbecue-Wok ca. 10 Minuten, direkt auf Stufe 2 vorheizen. Das Wasser mit dem Salz hineingeben und die Fettuccine darin bissfest kochen. Die Fettuccine abschütten und mit dem Olivenöl beträufeln. Anschließend portionsweise in die Muschelschalen geben. Die Fettuccine erst mit dem Blattspinat belegen und dann die Jakobsmuscheln darauf platzieren, Die Parmesan-Butter-Masse auf die Jakobsmuscheln drücken und das Panko-Paniermehl darüber streuen. Die Muscheln auf das Lochblech legen und indirekt auf Stufe 2 ca. 10 Minuten grillen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 2 bei geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Lochblech
Barbecue Wok