



# Rezepte

#84



DONATI VINI

# ZUTATEN



4 TOMATILLOS, VON DEN FRUCHTHÜLLEN BEFREIT,  
ABGESPÜLT UND IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN  
2 BIO-CLEMENTINEN ODER KLEINE BIO-ORANGEN,  
GESCHÄLT, IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN,  
1 KLEINE GRÜNE ODER ROTE CHILISCHOTE,  
IN DÜNNE RINGE GESCHNITTEN, ENTKERNT,  
WENN ES WENIGER SCHARF SEIN SOLL  
1 KLEINE SCHALOTTE,  
IN FEINE RINGE GESCHNITTEN  
2 EL FRISCH GEPRESSTER LIMETTENSAFT,  
PLUS MEHR ZUM WÜRZEN  
6 EL OLIVENÖL, PLUS MEHR ZUM BETRÄUFELN  
GROBES SALZ UND SCHWARZER PFEFFER  
1 KG AUSGELÖSTE JAKOBSMUSCHELN,  
VON DEN SEITLICHEN MUSKELN BEFREIT  
2 EL RAPSÖL  
DOSE WEIßE BOHNEN 400 G  
Z. B. CANNELLINIBOHNEN,  
ABGESPÜLT UND ABGETROPFT  
2 TL PUL BIBER (TÜRKISCHE CHILIFLOCKEN) ODER  
1 TL HERKÖMMLICHE CHILIFLOCKEN  
1 HANDVOLL KORIANDERGRÜN,  
ZARTE BLÄTTER UND STIELE

# Zubereitung

## #JAKOBSMUSCHELN



DIE TOMATILLOS IN EINER GROBEN SCHÜSSEL MIT CLEMENTINEN, CHILI, SCHALOTTE, LIMETTENSAFT UND 4 EL OLIVENÖL MISCHEN. MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN, DANN BEISEITESTELLEN. DIE JAKOBSMUSCHELN SALZEN UND PFEFFERN. DAS RAPSÖL IN EINER GROBEN (MÖGLICHST GUSSEISERNEN) PFANNE ERHITZEN. DIE JAKOBSMUSCHELN PORTIONSWEISE HINEINGEBEN UND BEI MITTLERER BIS HOHER HITZE PRO SEITE ETWA 6 MINUTEN BRATEN, BIS SIE KRÄFTIG GEBRÄUNT SIND. DABEI MIT EINER FISCHPALETTE AN DEN PFANNEN-BODEN DRÜCKEN.

# Zubereitung

## #JAKOBSMUSCHELN



DIE JAKOBSMUSCHELN AUF EINE  
SERVIERPLATTE GEBEN.  
OHNE DIE PFANNE AUSZUWISCHEN,  
ERST DAS RESTLICHE OLIVENÖL  
(2 EL), DANN BOHNEN, CHILI-  
FLOCKEN, SALZ UND PFEFFER  
HINEINGEBEN. ETWA 4 MINUTEN  
ERHITZEN. BIS DIE BOHNEN ALL  
DIE JAKOBSMUSCHEL  
HINTERLASSENSCHAFTEN  
AUFGENOMMEN HABEN  
UND UNFASSBAR  
LECKER AUSSEHEN.

# Zubereitung

# JAKOBSMUSCHELN



TOMATILLOS UND ZITRUSFRÜCHTE  
AUF EINE SERVIERPLATTE GEBEN  
BOHNEN, JAKOBSMUSCHELN  
UND KORIANDER DARAUFG  
VERTEILEN.

VOR DEM SERVIEREN  
NOCH MIT ETWAS  
OLIVENÖL BETRÄUFELN.



DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI