



Jakobsmuscheln auf Brokkolipüree

Zutaten für 4 Portionen:

- 16 Stk. Jakobsmuscheln
- 1 kg Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen geschält
- Wenig Butterschmalz oder Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chili



Zubereitung:

- 1.** Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli und Knoblauch gar kochen.
- 2.** Das Gemüse abseihen, ein wenig Flüssigkeit aufheben falls das Püree nicht die gewünschte Konsistenz hat und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer, Chili würzen und in wenig Butterschmalz oder Olivenöl langsam anbraten.
- 4.** Brokkolipüree auf 4 Tellern anrichten und die Jakobsmuscheln darauf anrichten.

Guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at