

Jacobsmuscheln mit Chorizo

Zutaten

Für 4 Portionen

- 200 g Chorizo
- 12 Jacobsmuscheln ausgelöst, küchenfertig
- Salz Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Zitronensaft
ggf. kleingehackte Kräuter oder Chili

Zubereitung

Den Grill erhitzen. Die Chorizo in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, die Jacobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Beides von jeder Seite 1-2 Minuten scharf anbraten.

Dann zu kleinen Türmchen stapeln und je eine Olive mit einem Spießchen darauf stecken.

Sofort servieren.

Guten Appetit!

