



## COQUILLE SAINT-JACQUES AUF ACETO-LINSEN

30 MIN.  
AKTIV

30 MIN.  
GESAMT

183 KCAL  
PRO PERSON

① ohne Gluten | Fett: 5 g, Kohlenhydrate: 21 g, Eiweiss: 13 g pro Person

### DAS BRAUCHTS FÜR 2 PERSONEN

50 g	Fine Food Lentilles Beluga
1 TL	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
1 EL	Fine Food Crema di Balsamico
wenig	Salz
wenig	Pfeffer
1 TL	Olivenöl
4	Jakobsnüsse (Jakobsmuscheln), ohne Corail
wenig	Salz
wenig	Pfeffer
	gemischte Kräuter Zum Garnieren (z.B. Estragon, Kerbel, Dill)

### UND SO WIRDS GEMACHT

Linsen nach Verpackungsanleitung kochen, abtropfen, beiseite stellen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Schalotte andämpfen, Linsen und Crema di baslamico begeben, mischen, würzen. Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Jakobsmuscheln beidseitig je 1 Min. braten, würzen

#### GUT ZU WISSEN



#### Servieren:

Linsen auf 2 Tellern anrichten, Muscheln darauf geben, mit Kräutern garnieren.



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/10264/](https://fooby.ch/de/rezepte/10264/)