

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Shichimi oder Chili-Sojasauce



Zubereitungszeit **35 Minuten**

Kalorien pro Portion **121**

Zutaten für 4 Personen

Frühlingszwiebeln
120 g frischer Spinat
10 ml Pflanzenöl
20 g Butter
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Shichimi-Pulver
12 Jakobsmuscheln
1 g Chilifäden

Zubereitung:

1. Die Frühlingszwiebel in ganz feine Ringe schneiden und in ein Sieb geben. Unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
2. Den Spinat ebenfalls waschen und abtropfen. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Spinat darin scharf anbraten. Butter hinzugeben und alles pfeffern.
3. Natürlich gebraute Sojasauce und Shichimi-Pulver in einer Schüssel vermischen und glattrühren.
4. Anschließend eine antihafbeschichtete Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten ohne Fett anbraten, bis sie zur Hälfte gar sind.
5. Die Pfanne vom Herd nehmen und sie etwas runterkühlen lassen. Die Shichimi-Sojasaucen-Würzmischung hinzufügen und alles schwenken.
6. Zum Schluss Spinat und Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten und mit der Chili-Sojasauce übergießen. Mit Frühlingszwiebeln und Chili-Fäden dekorieren.

Guten Appetit!