Jakobsmuscheln in Sahnesauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Champignons, 1 kleine rote Paprika, 2 Frühlingszwiebeln, 4 Esslöffel Butter, 200 gr Crème double, 1 Esslöffel Anisschnaps, 12 ausgelöste Jakobsmuscheln, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Champignons reinigen und in Scheiben schneiden, Paprika waschen, halbieren, entkernen und schmale Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem breiten Topf zerlassen und das vorbereitete Gemüse rund 5 Minuten andünsten, Crème double zugeben und alles mit Salz, frischgemahlenem Pfeffer und Anisschaps abschmecken. Die Jakosmuscheln (rund 450 gr sollten es sein) waschen, trockentupfen und eventuell halbieren, zum Gemüse geben und alles bei schwacher Hitze im offenen Topf noch einmal 5 Minuten erwärmen.
Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de