



## Jakobsmuscheln an feinem Kräuterdressing



### Zutaten (10 Personen)

1,00	kg	Jakobsmuscheln
20,00	g	KNORR® Würzmix für Fisch 1 x 1.40 kg
2,00	Stk	Kopfsalat
100,00	g	Rucola
150,00	g	Tomaten
100,00	g	Mandeln, gehobelt
9,00	dl	KNORR® Italian Dressing 4 x 3.00 l
1,00	dl	BERTOLLI® Flex 1 x 12.00 l
30,00	g	Petersilie

### Zubereitung

#### Vorbereitung:

- Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trockentupfen
- Kopfsalat, Rucola und Tomaten waschen
- Tomaten in Würfel schneiden (Concassées)
- Petersilie waschen und fein hacken
- Italian Dressing mit der Petersilie mischen

#### Zubereitung:

- Kopfsalat, Rucola und Tomatenwürfel auf einen Teller anrichten



- Jakobsmuscheln mit dem Würz-Mix würzen und im heissen Bertolli Flex braten
- Die Muscheln auf den Salat anrichten, mit Dressing beträufeln und mit den Mandeln garnieren

### **Hinweis**

Januar