

[CAPRESANTE]

Capesante, also Jakobsmuscheln, haben uns zu diesem Rezept inspiriert. „Capra“ heißt auf Italienisch „Ziege“, und da wir unsere Grillschule in der Ziegenkäserei „Goasroscht“ untergebracht haben, gibt es Ziegenfrischkäse, der in leeren Jakobsmuscheln gegrillt wird: Capresante..

Zutaten

- ✦ 250 g Ziegenfrischkäse
- ✦ 8 Jakobsmuschelschalen, leer
- ✦ 100 g Brösel aus Schwarzbrot / Breatl
- ✦ 1 Bund Petersilie
- ✦ 1 EL Olivenöl

Zubereitung

- 1_ Forme aus dem Ziegenfrischkäse kleine Kugeln und drücke sie leicht in die Muschelschale.
- 2_ Röste in einem kleinen Topf die Brösel leicht an und vermische sie mit der klein gehackten Petersilie und dem Olivenöl.
- 3_ Bedecke den Frischkäse in der Muschelschale mit der Bröselmischung.
- 4_ Bereite den Grill für indirekte Hitze auf 180 °C vor.
- 5_ Lege die Muscheln in die indirekte Zone. Es dauert ca. 5–8 Minuten, bis der Käse leicht geschmolzen
- 6_ Lass die Muscheln vor dem Servieren etwas auskühlen – bei dem heißen Käse besteht akute Verbrennungsgefahr!



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-8 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt

