

JACOBSMUSCHELN AM SPIESS



Zubereitungszeit: 15 Minuten
2 Personen

Zutaten

6 Jakobsmuscheln
2 Zweige Rosmarin
½ Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Zitronensaft
Pfeffer
Meersalz

Zubereitung:

3 Jakobsmuscheln auf jeden Rosmarinzweig auffädeln. Anschließend mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln auf dem Grill für circa 2 bis 3 Minuten pro Seite grillen, bis sie durch sind.