

Jakobsmuscheln mit Curry

- 12 Jakobsmuschel(n) (Nüsschen)
- 1 Schalotte(n)
- 1 Zitrone(n), den Saft
- 1 Apfel, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Joghurt, 2 EL Kokosmilch
- 1 TL Currypulver, 1 EL Butter, 1 EL Öl

Zubereitung

Schalotte in feine Ringe schneiden. Apfel schälen, entkernen und in feinen Scheiben schneiden. Mit Saft der Zitrone die Äpfel beträufeln.

Jakobsmuscheln in heißem Öl ca. 1 Minute von jeder Seite anbraten und rausnehmen.

In eine andere Pfanne Butter erhitzen und darin die Schalotte anschwitzen. Joghurt, Kokosmilch und Curry hinzufügen und so lange kochen, bis es verdickt. Jakobsmuscheln und Apfelscheiben hinzufügen, kurz ziehen lassen und servieren.