

## Überbackene Jakobsmuscheln

**Kategorie:** Hauptgericht

**Zubereitungszeit:** 45 min

**Portionen:** 4

### Zutaten:

- 125 g Staudensellerie
- ½ rote Paprikaschote
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Paniermehl
- 100 g Butter
- 3 EL Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Tabascosauce
- ½ TL Senfkörner
- 200 g Jakobsmuscheln
- Öl für die Förmchen

### Beschreibung:

1. Den Staudensellerie, die Paprikaschote und die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 200 Grad Celsius (Umluft 180 Grad Celsius) vorheizen.
2. Das Gemüse mit dem Paniermehl, der geschmolzen Butter und der Sahne mischen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Tabasco und den zerstoßenen Senfkörner mischen.
3. Ofenfeste Förmchen mit Olivenöl einfetten, dann das Jakobsmuschelfleisch hineingeben und die Gemüsemischung darauf verteilen. Im Ofen etwa 30 Minuten überbacken.

### Notizen:

