

Jakobsmuscheln in Curry-Sahne-Sauce

Zutaten (für 4 Personen)

- 20 Jakobsmuscheln
- 150 ml Sahne
- 1 Kaffeelöffel Currypulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die gesalzenen und gepfefferten Jakobsmuscheln 1-2 Minuten von jeder Seite leicht anbraten.

Während dieser Zeit, die Sahne mit dem Currypulver aufkochen.

Dann nur noch die Sahnesauce über die Jakobsmuscheln geben und 1-2 Minuten ruhen lassen.

Am besten mit frischen Tagliatelle oder Spaghetti servieren.

