

# Sommerliche Leichtigkeit

## Essen | Bruschetta und Jakobsmuscheln auf Salatbett

Genießen Sie an einem schönen Sommerabend knusprige Bruschetta mit erfrischenden Tomaten und runden Sie das Mahl mit einer Leichtigkeit von Jakobsmuscheln auf Salatbett ab.

**Vanessa Rolli\***

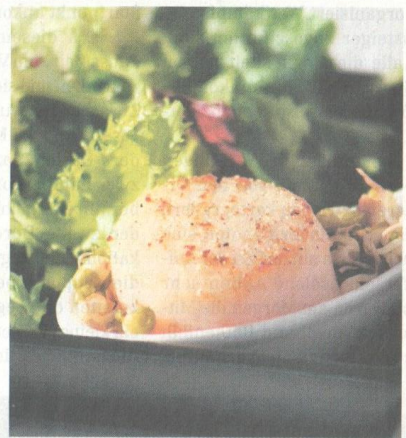
Mit einer knusprigen Bruschetta, belegt mit frischen Tomaten und feinem Basilikum, können Sie nie falschlügen. Ob alt oder jung, jeder liebt das italienische Gericht, sei es als Apéro oder Snack. Die Kombination des warmen, knusprigen Baguettes und den erfrischend kühlen Tomaten passt immer. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und kreieren Sie Ihre persönliche Bruschetta, beispielsweise mit Lachs

und Kapern oder auch mit Frischkäse und Schinken.

Die Jakobsmuschel, auch Pilgermuschel oder Jakobsnuss genannt, gehört zu den schmackhaftesten Muscheln. Nicht ohne Grund zählt sie in unseren Breitengraden als Delikatesse. Mit dem richtigen Rezept ist sie sehr schnell und einfach zubereitet und überzeugt als elegantes Gericht. In der Kombination mit einem knackigen Salat bietet die Jakobsmuschel nach einem anstrengenden Tag das perfekte Abendmahl.

Bringen Sie einen Hauch von Feriengefühl in Ihren Alltag. Buon appetito.

\*Vanessa Rolli aus Rünenberg ist Autorin der Rezeptesammlung «hey man cook mal – Das Kochbuch für Single männer». [www.heymancookmal.com](http://www.heymancookmal.com)



### REZEPT BRUSCHETTA UND JAKOBSMUSCHELN AUF SALATBETT

**Bruschetta** für 1 bis 2 Personen

**Zutaten**

- 1 bis 2 Baguettes
- 4 Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

**Zubereitung**

Die Kerne der Tomaten entfernen. Die Tomaten fein würfeln. Den Basilikum klein schneiden. Tomaten, Basilikum und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ofen auf 250 Grad, Grillfunktion, vorheizen. Baguettes etwas schräg in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Back-

trennpapier belegtes Blech legen. Die Scheiben mit etwas Olivenöl beträufeln.

In den obersten Teil des Ofens schieben und eine Minute knusprig werden lassen. Die Scheiben sollten knusprig, aber nicht zu braun sein. Sofort belegen und servieren.

**Jakobsmuscheln auf Salatbett**

für 1 Person

**Zutaten**

- 3 Jakobsmuscheln
- 50 g Nüsslisalat
- 50 g Frisée
- 50 g roter Radicchio
- 4 Cherry-Tomaten
- 1 EL Traubenkernöl

Olivenöl-Balsamico-Dressing  
(Seite 122)  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung**

Alle Salate waschen und grob schneiden. In einer Schüssel mit dem Dressing mischen und auf einem Teller anrichten. Cherry-Tomaten halbieren.

Die Muscheln kurz abspülen und trockentupfen.

Eine Bratpfanne erhitzen, Traubenkernöl hineingeben. Die Jakobsmuscheln je Seite eine Minute sehr heiss anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das Salatbett geben, mit Cherry-Tomaten dekorieren.