

# Jakobsmuschel auf Avocado-Tartelettes



## Zutaten

Für 2 grosse salzige Tartelettes

- 2 grosse salzige Tartelettes
- 1 Avocado, reif
- Frischer Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Jakobsmuscheln
- Olivenöl\*
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 frischer Rosmarinzweig

## Zubereitung

1. Für den Deckel je Tartelette eine Avocadoscheibe zurücklassen.
2. Für die Avocadocreme auf die Tartelette mischen Sie das Innere der 1 reifen Avocado mit 1 fein gewürfeltem Knoblauch, einigen Spritzern Zitrone und einer Prise Salz und Cayennepfeffer.
3. Die Tartelettes mit der Avocadocreme füllen.
4. Jakobsmuscheln mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl, einem Rosmarinzweig und einer Knoblauchzehe von beiden Seiten kurz anbraten.
5. Jakobsmuscheln auf die Tartelette aufbringen und mit einer Avocadoscheibe obendrauf garnieren. Am besten sofort servieren und geniessen.

\* [www.oliofonte.jimdo.com](http://www.oliofonte.jimdo.com)

