

## Jakobsmuscheln in Cidre

### **Zutaten**

1/4 l Cider (Apfelwein)  
500 g Jakobsmuscheln  
1 Tl Zitronensaft  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
200 g Sahne  
2 El Butter  
1 Handvoll Sauerampfer  
Cayennepfeffer  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



### **Zubereitung**

- Der Knoblauch und die Schalotten werden klein geschnitten und in Butter angeschwitzt.
- Hinzu kommt dann der Cider und die Sahne. Das lasst einige Minuten köcheln und anschließend püriert ihr die Sauce.
- Die Sauce wird nun mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
- Als nächstes kommen die Jakobsmuscheln in die Sauce und werden gegart.
- Ganz zum Schluss gebt den gehackten Sauerampfer zu den Muscheln. Dann kann serviert werden. Viel Spass und guten Appetit!