



## Surf'nTurf: Jakobsmuscheln auf Chorizo

### Rezept für 4 Personen:

2 Chorizo-Würste

8 Jakobsmuscheln

4 Frühlingszwiebeln

1-2 rote Chilischoten

2 EL Honig

Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Chorizo von der Haut befreien und in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln und Chilischoten ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Eine Pfanne auf dem Grill erhitzen und die Chorizo darin anbraten. Frühlingszwiebel und Chili hinzufügen und kurz mitbraten. Den Honig hinzufügen, kurz einrühren und die Pfanne bei indirekter Hitze warm halten.

Jakobsmuscheln von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten direkt grillen, so dass sie außen gebräunt, aber innen noch schön glasig sind. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Chorizo –Gemüse in einer Muschelschale anrichten und mit den Jakobsmuscheln garnieren.

