

# Jakobsmuscheln auf galicische Art

(für 4 Pers.)

*Vieiras a la gallega*

## Zutaten:

- 4 große gesäuberte Jakobsmuscheln aus Galicien (in der Schale)
- 2 große Zwiebeln und 4 große Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer
- 100g frisch pürierte Tomate
- 10g süßes Paprikapulver
- ½ Glas galicischer Weißwein
- 80g Iberischer Schinken (in kleine Würfel geschnitten)
- 50g Semmelbrösel mit Petersilie
- natives Olivenöl

## Zubereitung:

Die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen bis sie gar und glasig sind. Dann das Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer sowie das Paprikapulver und den Weißwein dazugeben. Einkochen lassen, bis der Wein komplett verdunstet ist. Die pürierte Tomate hinzugeben und 5-10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den klein geschnittenen Iberico-Schinken zur Mischung dazugeben. Die Jakobsmuscheln damit füllen und mit Semmelbröseln und Petersilie bestreuen. 8 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Ofen backen bis sie durch sind.

By Javier Rodríguez Ponte „Taky“

Boketé Catering – Mehr Infos [www.bokete.net](http://www.bokete.net)

