



## Jakobsmuscheln | Orange Ocean Rub Gewürz

### Gewürze & Zutaten:

500 g Jakobsmuscheln (reines Fleisch)

Etwas Öl zum Braten

Orange & Passion Fruit Curry Sauce aus der Gewürzmühle

3 Esslöffel Orange Ocean Rub

**Zubereitungszeit:** 1 h

**Kochzeit:** 6 min

**Gesamtzeit:** 1 h 6 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

### ZUBEREITUNG

1. Muscheln sauber putzen und ca. 1 Stunde vor dem Grillen einreiben.
2. Grillrost oder Grillpfanne etwas einölen.
3. Muscheln von jeder Seite ca. 3 Minuten garen. (Hierbei bitte darauf achten, dass die Muscheln nicht verbrennen – es sollte nicht auf voller Glut bzw. Flamme gegrillt werden)
4. Auf dem Teller mit etwas Soße garnieren & genießen!

5. Unser Tipp: Die Jakobsmuscheln mit der Orange & Passion Fruit Curry Sauce aus der Gewürzmühle servieren.