

# Jakobsmuscheln mit Vanilleoel

4-Personen

---

## Zutaten:

- 2 - EL Olivenoel
- 1 - Vanillestängel, längst aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 8 - Jakobsmuscheln
- 4 - Avocado, reif, in Würfel geschnitten
- 1 - EL Zitronensaft
- Wenig - Salz
- Wenig - Pfeffer
- 2 - TL Crema di Balsamico
  
- 1 - frisches Baguette

## Zubereitung:

Olivenoel in ein weites Gefäss geben. Vanillestängel mit den Samen zum Oel geben und cirka 1-2 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Wenig Vanilleoel in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

Muscheln einseitig rhombenförmig einschneiden, beidseitig je cirka 1-Minute braten.

Avocado- Würfel mit Zitronensaft beträufeln, auf Teller anrichten.

Beides würzen, mit Vanilleoel und Crema di Balsamico beträufeln.  
Baguette schräg schneiden und dazu servieren.

Eine sehr einfache aber geniale Vorspeise!