



Kammuscheln auf Süßkartoffeln

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

200g Kammuscheln **von Escal**

1 große Süßkartoffel

10cl Orangensaft

5cl Olivenöl

20g Honig

Peperoni-Gewürz

Meersalz

Shiso Blätter



Zubereitung:

1. Kammuscheln nach Packungsanweisung auftauen.
2. Schale der Süßkartoffel entfernen und diese in 1cm breite Scheiben schneiden. In eine Pfanne etwas Wasser geben. Scheiben mit etwas Salz, Peperoni-Gewürz, Orangensaft, Honig und 2 EL Olivenöl würzen und 20 Minuten in der Pfanne kochen. Weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln und Sauce reduzieren lassen.
3. Kammuscheln in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit etwas Peperoni-Gewürz und Meersalz würzen.
4. Kartoffelscheiben auf einen Teller legen, Kammuscheln darauf verteilen und mit etwas Sauce beträufeln. Mit Shiso Blättern oder Kräutern nach Wahl dekorieren.