Jakobsmuscheln mit Kapern und rosa Pfeffer
Gibt's bitte noch mehr davon…?

½ TL rosa Pfeffer im Mörser zerstossen. **1 EL Kapern** spülen. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und **6 Jakobsmuscheln** darin zwei Minuten braten. Wenden und mit dem rosa Pfeffer bestreuen. **2 EL Butter** und Kapern zugeben.
Die Muscheln weitere zwei Minuten braten, dabei mit der Butter leicht beträufeln. Die Blättchen von **3 Zweiglein Kerbel** darüber zupfen. **¼ Zitrone** halbieren und dazu servieren.