

Sichuan-Jakobsmuscheln

In Wok **Olivenöl** erhitzen und **6 Jakobsmuscheln** darin ganz kurz anbraten. Herausnehmen.

1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 1 Stück Ingwer und **1 Zwiebel** fein schneiden. Das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** in feine Ringlein schneiden.

Knoblauch, Peperoncino und Ingwer mit **½ TL Five Spices** im Bratsatz eine Minute pfannenrühren. **1 EL Reiswein, 1 EL Sojasosse, 1 EL Wasser**, Zwiebelgrün und Zwiebel beifügen und eine Minuteiterrühren. Dann die Jakobsmuscheln wieder in den Wok geben und nicht länger als zwei Minuten in der Sosse rührbraten.

Das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** in feine Ringlein schneiden. Die Jakobsmuscheln mit der Sosse anrichten und mit dem Zwiebelgrün garnieren.

