

Jacobsmuscheln mit Büffelmozzarella überbacken

Zutaten für 4 Personen: Als Vorspeise

8 kleine oder 4 große Jakobsmuscheln (Nur das Fleisch ohne Rogen)

250 g Büffelmozzarella (gibt's bei uns) in 5-7 mm dicke Scheiben

Grobes Meersalz oder Fleur del Sel (gibt's bei uns)

Frisch gemahlene Pfeffer

4 Esslöffel Bestes Olivenöl (gibt's bei uns)

etwas Paprikapulver

4 leere Schalen von der Jakobsmuschel (gibt's bei uns)

Normales Speisesalz oder Meersalz als Ausgleichsbett

Oder einen Salzteig !

Die Muscheln auftauen lassen! Abspülen und mit dem Küchenpapier trocknen.

Je eine oder zwei Muscheln in die Schale geben mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Büffelmozzarella belegen! Den Mozzarella mit Paprikapulver bepudern.

Je 1 Eßl. Olivenöl in die Schale geben!

Das Speisesalz oder Meersalz in eine Auflaufform oder Backblech geben!
Damit die Muscheln waagrecht liegen, und nichts ausläuft.

Im Vorgeheizten Backofen (Backofengrill) 240° ca. 10 -12 min überbacken.
Kerntemperatur 63°

Mit Knoblauchröstbrot oder Weißbrot und Salatgarnitur servieren

Einen kalten Weißwein (Marsanne oder Chardonney, Chenin Blanc) oder meinen Prosecco dazu reichen!

