

Jacobsmuscheln mit Büffelmozzarella überbacken

Zutaten für 4 Personen: Als Vorspeise

8 große Jacobsmuscheln (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 Jacobsmuschel (gibt's bei uns)

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

Je 2 Muscheln in die Schale geben mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Büffelmozzarella belegen! Den Mozzarella mit Paprikapulver bepudern.

Je 1 Eß. Olivenöl in die Schale geben!

Im vorgeheizten Backofen (Umluftgrill) ca. 10 min überbacken.

Mit Knoblauchröstbrot oder Weißbrot servieren

Einen kalten Weißwein (Marsanne oder Chardonney) oder einem guten Prosecco dazu reichen!