

# Jakobsmuscheln im Speckmantel

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	Jakobsmuscheln
4	-	Streifen Frühstücksspeck
4	-	Zweige Rosmarin
1	-	grosse Fleischtomate
1	-	Zitrone, unbehandelt
wenig	-	Salz
wenig	-	Pfeffer
etwas	-	Olivenoel
4	-	Jakobsmuschelformen nach Belieben

## Zubereitung:

Jakobsmuscheln vorsichtig würzen. (Vorsichtig salzen, der Speck ist salzig)

Mit Speck einfassen und zum Festmachen mit einem Rosmarinzweig durchstechen.

Tomate in Scheiben schneiden, würzen und in Olivenoel dünsten. Sie sollten weich sein ohne auseinander zu fallen.

Zitronenzesten darüber streuen.

Die Jakobsmuscheln in wenig Oel kurz beidseitig braten.

Eine sehr einfache aber geniale Vorspeise!