

## *Jakobsmuscheln mit Speck*

**Kategorie:** *Hauptgericht*

**Zubereitungszeit :** *30 min*

**Portionen:** *4*

**Zutaten:**

- *24 frische Jakobsmuscheln mit Schale*
- *24 dünne Scheiben Frühstücksspeck*
- *Cayennepfeffer*
- *1 unbehandelte Zitrone in Achteln*

**Beschreibung:**

- 1. Das Muschelfleisch mit einem scharfen Messer vorsichtig aus der Schale lösen, ohne es zu beschädigen. Den Corail entfernen.*
- 2. Jede Muschel fest mit 1 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Je 3 Muschelpäckchen auf einem Metallspieß stecken.*
- 3. Muschelspieße auf dem vorgeheizten Grill etwa 4 Minuten grillen. Mit Cayennepfeffer bestreuen und mit Zitronenachteln servieren. Dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und gegrillte Cherrytomaten reichen.*

**Notizen:**

