

Austern mit Wachteleichen und Spinat *Schöne Aussichten!*

12 Austern öffnen. **6 Wachteleichen** eine Minute kochen, auskühlen, schälen und halbieren. **3 EL Crème fraîche** mit **1 Bund Schnittlauch**, in Röllchen, verrühren.

120 g Spinat blanchieren, eiskalt spülen und sachte gut auspressen. In Streifen schneiden.

Den Spinat auf zwei Tellern schön verteilen. Je sechs Austern obenauf setzen. Auf den Rand jeder Auster ein halbiertes Wachteleichen legen, etwas Crème fraîche darauf löffeln und ein Häppchen **Kaviar** obendrauf drapieren.

