

Jakobsmuscheln mit Spinat und einem Boursin-Rahmsösschen

Wenn's besonders sein darf!

100 g Spinat putzen.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und darin **4 Jakobsmuscheln**, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreut, auf den Punkt braten. Im Ofen bei 80° warm stellen.

Erneut Butter schmelzen und darin den Spinat nur zusammenfallen lassen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und wenig **Curry** bestreuen.

1 EL Boursin mit Kräutern einrühren und anschmelzen lassen.

1 Schuss Halbrahm angießen, gut mischen, anrichten und die Muscheln obenauf setzen.

Eine elegante Vorspeise ... zu Prosecco!

