

Muscheln am Spieß

(für 4 Personen)

Zutaten:

- **600-800 g Muscheln aus Glas**
- **4 Tomaten**
- **150 g Frühstücksspeck**
- **Salz, Pfeffer, Paprikapulver, getrockneter Thymian und getrocknetes Basilikum**
- **45 ml Speiseöl**

Zubereitung:

Die Muscheln gut abtropfen lassen. Mittlerweile Tomaten waschen und trockentupfen und vierteln. Den Speck dann in lange, feine Streifen schneiden und einige Male zusammenfalten. Abwechselnd Muscheln, Tomate und Speckstreifen auf die Spieße geben. Das Öl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Basilikum verrühren. Die Spieße gut mit dieser Mischung einstreichen. Die Spieße etwa 5 Minuten grillen. Ständig umdrehen und mit dem gewürzten Öl bestreichen.